

129617

129617

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente

a la

SOLICITUD DE UNA PATENTE DE INVENCION POR 20 AÑOS.

a favor de

D. Luis de Puig y Viladevall y D. Carlos Sureda Costas

por

" UN PROCEDIMIENTO PARA LA PRESENTACION DEL ACEITE DE
RICINO EN FORMA SOLIDA Y SIN MAL GUSTO "



129617

MEMORIA DESCRIPTIVA

de la PATENTE DE INVENCION, por 20 años, solicitada a favor de los Sres. D. Luis de Puig y Viladevall y D. Carlos Sureda Costas, ambos de nacionalidad española, residentes en Gerona, calle Progreso, número, 4 y Travesía de San José, número, 1 respectivamente, para un PROCEDIMIENTO PARA LA PRESENTACION DEL ACEITE DE RICINO EN FORMA SOLIDA Y SIN MAL GUSTO.

Es objeto de esta patente, un procedimiento para presentar el aceite de ricino en forma sólida que permita su empleo como purgante, sin las incomodidades del aceite en forma líquida y de gusto desagradable.

5 En la práctica diaria y ante la realidad de los múltiples inconvenientes que tiene la consumación del aceite de ricino, como purgante y cuyas típicas y especiales propiedades son de todos conocidas, ya de antiguo, han ideado los solicitantes la obtención de una forma o preparado que permitiese la ingestión del purgante en su integridad química y fisiológica, suprimiendo los inconvenientes indicados sin alterar sus efectos terapéuticos.

10 Muchos son los preparados de aceite de ricino más o menos refinados, aromatizados, etc. pero todas las marcas coinciden en una cosa: administrar el aceite en forma líquida.

15 Solamente existen las cápsulas que sin dejar tampoco de administrar el aceite líquido, tienen la ventaja de que evitan su olor y sabor, pero su ingestión no es práctica por ser un cuerpo de regular tamaño y duro, y además, no es despreciable la cantidad de gelatina que se ingiere

20



En la forma en que se solicita esta patente, todos estos inconvenientes son subsanados.

25 A la vista el preparado es agradable, hasta en el color que recuerda la jalea de frutas. Al olfato se nota marcado el aroma con que se perfuma. Al comerlo no repugna, pués su consistencia es blanda y no cuesta masticarlo, y su deglucion, incluso sin masticar, es perfectamente posible porque su viscosidad es factor no despreciable ya que se escurre como una anguila (Valga la frase).

30 Los efectos que se obtienen, son los peculiares del único purgante - o sea el aceite de ricino - que contiene el preparado: deposiciones en general, a las dos o tres horas, sin molestias dolorosas y exoneración "plena" del tramo intestinal;

35 Para lograr estos efectos se mezcla el aceite de ricino (Oleum Palma-Christi) con una pasta inerte edulcorada, hasta lograr una mezcla los más homogénea posible, variando las cantidades según sea la dosificación que se pretenda. A esta mezcla, y estando esta a una temperatura fija y constante, se
40 añade una solución de grenetina, o de otras sustancias aglutinantes, a la titulación necesaria y variable según la consistencia que se desee tenga la pasta al enfriarse, aromatizándola según se pretenda y envasándola rápidamente.

N O T A

45 Se reivindica, como objeto de esta patente:

1ª. Procedimiento para la obtención del aceite de ricino en forma sólida y sin mal gusto, consistente en lograr una pasta homogénea formada con el aceite de ricino (Oleum Palma-Christi) y una sustancia aglutinante, aromatizada.

50 2ª. En la ejecución del procedimiento consignado en la



129617

reivindicación anterior, efectuar la mezcla del aceite de ricino con una pasta inerte, adulcorada, que sirve de vehículo, en cantidad conveniente según la dosificación que se quiera obtener.

55 3ª. En la ejecución del procedimiento consignado en la reivindicación primera, el empleo de una solución de grenetina o de otro aglutinante, para el endurecimiento de la mezcla, efectuando la operación a una temperatura fija y constante.

60 4ª. Aromatizar convenientemente la pasta obtenida, según el gusto que se desee, y envasarla rápidamente.

5ª. UN PROCEDIMIENTO PARA LA PRESENTACION DEL ACEITE DE RICINO EN FORMA SOLIDA Y SIN MAL GUSTO.

La presente Memoria consta de tres paginas escritas a máquina y por una sola cara.

Madrid 10 de Febrero de 1933.

Arzacón