

134500

MEMORIA DESCRIPTIVA

D. Narciso CUYAS PARERA.- ESPAÑA.



PATENTE DE INVENCION

por 20 años

para "Un procedimiento de fabricación de productos de confitería"-----

a favor de D. Narciso CUYÁS PARERA, de nacionalidad y residencia españolas.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente memoria descriptiva se refiere a una patente de invención destinada a proteger la propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento de fabricación de confituras, mermeladas y otros productos de confitería, que el recurrente considera nuevo y de propia invención.

Consiste esencialmente el procedimiento de que se trata en producir la edulcoración de las confituras haciendo que forme parte integrante de las mismas el mosto o zumo de uva antes de fermentar, de modo que efectuando las operaciones de bañado, maceración, ebullición, cocción u otras que se juzguen oportunas se logre realizar el confi-



tado de los productos que se quiera por la acción del azúcar contenido en el referido mosto.

15 Como se comprende, el procedimiento podrá ponerse en práctica utilizando una gran diversidad de utensilios e instalaciones, a diversos grados de temperatura y por medios manuales o mecánicos, que no es necesario enumerar por no poderse establecer en cuanto a los mismos otra limitación que la imposibilidad de ejecutarlos.

20 Las confituras que por tal procedimiento se preparen, como ya se ha dejado entender, podrán tener diversos aspectos y consistencias, y podrán ser de frutas, semillas o cualesquiera otras de las materias que se suelen emplear en la constitución de tal clase de alimentos.

25 Aún cuando el procedimiento permite suprimir la adición a los productos por el mismo fabricados de cantidades suplementarias de azúcar, si se creyese conveniente, para alcanzar una mayor edulcoración o con cualquier otro fin, realizar tal adición no por ello se alteraría la esencialidad del procedimiento que constituye el objeto de la
30 patente.

N O T A

Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA:

35 1.- La propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento de fabricación de confitura, que consiste esencialmente en someter los productos que se hayan de confitar a operaciones de bañado, maceración, ebullición, cocción



- 3 -

o preparación con mosto o zumo de uva sin fermentar, de modo que la edulcoración de las confituras producidas resulte de la presencia del azúcar contenido en el referido mosto.

2.- La propiedad y la explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en la anterior reivindicación, cual objeto es:

"Un procedimiento de fabricación de productos de confitería".

Consta la presente memoria de tres hojas foliadas, escritas por una sola cara.

P. p. de D. Narciso CUYÁS PARERA,