



can varios procedimientos, si bien tenemos que declarar que ninguno de los empleados hasta ahora ha alcanzado el grado de perfección deseado.

10. En los procedimientos que se emplean generalmente mezclas de hidrocarburos no saturados de los cuales el mas corriente es el gas etileno $CH_2 = CH_2$. La operación consiste en envolver los frutos en un aire de calor y humedad adecuados saturado de pequeñas dosis de gas etileno. Los frutos en contacto con este ambiente de aire y etileno se encuentran estimulados en su vida horgánica pero con muchisima facilidad acaban por estropearse porque se enrarece el ambiente y la vida del fruto se hace mas lenta, exalando menos anhídrido carbónico, con los cual, no solamente se retarda la función de coloración y maduración si no que ademas se estropea la fruta.
15. El procedimiento que deseo patentar reúne condiciones inmejorables muy superiores a todo lo conocido hasta hoy y permite que el proceso de coloración y maduración se produzca con toda normalidad y rapidez sin deterioro de ninguna clase para la fruta. Con mi procedimiento disminuir el tiempo durante el cual deben de estar los frutos en tratamiento, asi como una más perfecta reacción atzimica y bioquímica.
20. Este procedimiento se lleva a la practica adicionando a las mezclas de hidrocarburos aciclicos de la serie eténica una cantidad proporcional de oxigeno que envuelve el ambiente de la cámara para reemplazar el oxido absorbido por los frutos. Esto evita el enrarecimiento de la atmósfera y contribuye al perfecto desarrollo de la coloración y la duración de la fruta.
25. Este procedimiento se lleva a la practica adicionando a las mezclas de hidrocarburos aciclicos de la serie eténica una cantidad proporcional de oxigeno que envuelve el ambiente de la cámara para reemplazar el oxido absorbido por los frutos. Esto evita el enrarecimiento de la atmósfera y contribuye al perfecto desarrollo de la coloración y la duración de la fruta.
30. Este procedimiento se lleva a la practica adicionando a las mezclas de hidrocarburos aciclicos de la serie eténica una cantidad proporcional de oxigeno que envuelve el ambiente de la cámara para reemplazar el oxido absorbido por los frutos. Esto evita el enrarecimiento de la atmósfera y contribuye al perfecto desarrollo de la coloración y la duración de la fruta.
35. Este procedimiento se lleva a la practica adicionando a las mezclas de hidrocarburos aciclicos de la serie eténica una cantidad proporcional de oxigeno que envuelve el ambiente de la cámara para reemplazar el oxido absorbido por los frutos. Esto evita el enrarecimiento de la atmósfera y contribuye al perfecto desarrollo de la coloración y la duración de la fruta.

N O T A

En resumen: La Patente recaera sobre las reivindicaciones



siguientes:

40. 1ª.- Un procedimiento para acelerar la maduración y coloración de los agrios y demás frutas con el empleo de productos químicos caracterizado porque cuando éstos han alcanzado el grado de desarrollo indispensable, se les somete a la acción de gases hidrocarburos eténicos, aceclícos o de los hidrocarburos acíclicos de la serie eténica con adiconamientos de oxigeno para que la coloración y madurez sea perfecta.

45. 2ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la patente de invención que se solicita por
50. »UN PROCEDIMIENTO PARA ACELERAR LA MADURACION Y COLORACION DE LOS AGRIOS Y DEMAS FRUTAS CON EL EMPLEO DE PRODUCTOS QUIMICOS»

Todo segun queda expresado en la presente Memoria que consta de tres hojas escritas a maquina por una sola cara.

Madrid 28 de Septiembre del 1934

ALFONSO UNGRIA

P. P. *Miguel Ungria*