



187749

187749

MEMORIA DESCRIPTIVA.

de una patente

de invención

5 por veinte años, sobre "Un procedimiento para industrializar y conservar las hortalizas y frutas en estado líquido, pastoso y sólido, sin cocerlas y sin añadir sustancias químicas de ninguna especie para realizar su conservación", que se solicita

10 a nombre de INDUSTRIAS VALENCIANAS DE PRODUCTOS AGRICOLAS "VITAL", de nacionalidad española, residente en Gandía (Valencia).

-o-o-o-o-o-o-o-

15 El presente invento se refiere a un nuevo procedimiento para la preparación de toda clase de hortalizas y frutas en estado seco, pastoso y sólido, sin intervención de sustancias químicas aptas para la conservación y sin que estos productos pierdan en lo más mínimo sus características en sus componentes químicos, físicos y propiedades fisiológicas.

20 El procedimiento industrial para el cual pedimos la patente y del cual son inventores los Sres. Teodoro Salvador Laharrague y Baltasar Demetrio Londero, será descrito tomando como ejemplo el "Apio" dentro de los infinitos productos existentes y que se adaptan a este tratamiento.

25 **Primero.**— Las hojas del "Apium graveolens" (pequeño apio) serán secadas en una estufa al vacío que trabajará desde el 68 al 72 del vacuometro y desde el 38 al 52 grados de calor. La desecación se mantendrá hasta que el producto llegue a quedar con el 12 o 13 % de humedad.



Segundo.- Luego será molido.

Tercero.- De las ramas mayores y de las raíces serán extraídas todas las substancias solubles en el agua que en las mismas ^{se} contienen.

Quarto.- La extracción será hecha a la temperatura de 38 grados centigrados.

Quinto.- Estos líquidos serán también concentrados al vacío de la misma manera descrita en el número primero, hasta que tengan una densidad de 45 grados Beaumé.

Sexto.- Los productos polvos y líquidos así obtenidos serán mezclados hasta formar un cuerpo homogéneo, en aparatos apropiados, a la temperatura de 40 grados centigrados.

Séptimo.- La masa formada por esta mezcla homogénea vendrá nuevamente a ser desecada al vacío hasta que se quede con el 12 % de contenido de agua, tratando la desecación al 42 grados centigrados de calor y al 73, por lo menos, del vacuómetro.

Octavo.- La masa desecada será molida en un ambiente o atmósfera de aire seco con la temperatura mínima de 30 grados; y la harina que se obtenga con la molienda será reducida a comprimidos, siempre en las mismas condiciones antes dichas de temperatura e higrometricidad.

Noveno.- Para obtener el mismo producto en forma pastosa se recoge todo el líquido que sea posible de las hortalizas o frutas que se traten, haciéndolas pasar por laminadoras y trituradoras mecánicas y prensándolas hasta una presión de 500 atmósferas.

Décimo.- Los líquidos así obtenidos se decantan con bruscas variaciones de temperatura.

Once.- Se filtran y se concentran al vacío de 74 grados del vacuómetro y temperatura de 18 a 32 grados.



Duodécimo.- De los residuos de las prensadas hechas para obtener el líquido se extraen totalmente las sales minerales que contienen.

60 Décimo tercero.- Estas sales se añaden al líquido obtenido de forma homogénea, precisamente cuando dichos líquidos hayan llegado a los 25 grados Beaumé de densidad. Con esto se obtienen el producto en su estado líquido.

65 Décimo cuarto.- Para llegar con los mismos líquidos al estado pastoso se seguirá la concentración con un vacío de 74 grados Beaumé y una temperatura que oscilará entre los 18 y los 32 grados de calor, continuándose la operación en las mismas condiciones hasta llegar a una densidad de 60 grados Beaumé. Con esto se obtiene el producto en su estado pastoso.

70 El procedimiento descrito se aplica a toda clase de hortalizas (tomate, ajo, apio, cebolla, col, coliflor, etc) y a toda clase de frutas (manzanas, peras, mandarinas, naranjas, limones, ciruelas, melocotones, etc...).

75 NOTA.- Descrita suficientemente la naturaleza del invento la Sociedad propietaria recopila las características de aquel y sobre las que ha de recaer la patente de invención que solicita por veinte años que contenga y ampare las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S

80 PRIMERA.- Un procedimiento industrial para la preparación de toda clase de hortalizas y frutas en estado líquido sin intervención de substancias extrañas para su conservación y para que no pierdan sus características químicas y físicas. Estos resultados son obtenidos por el hecho de que todos los tratamientos indicados en las descripción son hechos a bajas temperaturas.

SEGUNDA.- Un procedimiento análogo para la preparación de hortalizas y frutas en estado pastoso.



85 TERCERA.- Un procedimiento análogo para la preparación de hortalizas y frutas en estado seco (en polvo o en comprimidos).

90 CUARTA.- Un procedimiento nuevo que da por resultado la conservación de los productos descritos, sin intervención de ninguna substancia química apta para la conservación o anti-fermentos, por el hecho de hacer una extracción total de las sales minerales contenidas en los residuos de las prensadas que luego son añadidos a los líquidos, verificándose aquí la conservación natural del producto y su inalterabilidad, sea en sus componentes químicos, sea en sus valores físicos (aromas) sea en sus valores fisiológicos que tienen en su estado fresco.

95 QUINTA.- Un procedimiento para obtener los productos descritos en estado seco (en polvo y comprimidos) de acuerdo al método siguiente: desecando una parte del fruto u hortaliza de que se trate; extrayendo los líquidos de la parte no desecada; retirando de las prensadas la totalidad de las sales minerales para al final añadir dichas sales y los líquidos obtenidos a las partes desecadas, cuya desecación continúa hasta llegar a un grado de 12 o 13 % de higrometricidad. La masa obtenida se muele para obtener el producto en polvo y estos mismos polvos prensados dan el producto en forma de comprimidos.

100 105 SEXTA.- Un procedimiento para industrializar y conservar las hortalizas y frutas en estado líquido, pastoso o sólido, sin cocerlas y sin añadir substancias químicas de ninguna especie para realizar su conservación.

110 Todo tal y como sucintamente se describe en la precedente memoria descriptiva y nota reivindicatoria, que constan de 4 hojas escritas por una sola cara.

Madrid 30 de Marzo de 1935.
F.F. de Industrias Valencianas Productos Agrícolas "Vital".

Luis Ferrer