



142243

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en España, por
"UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE JALEAS DE JUGOS DE
FRUTAS, QUE POR SU COMPOSICION NO PUEDEN COAGULARSE, CON
LA ADICION DE DIVERSOS CUERPOS GELATINIZANTES PREVIAS
CIERTAS MANIPULACIONES", -----

a favor de

Don Ernesto ALBEROLA VERNICH, residente en VALENCIA, ca
lle de Ribera, número 14.

== : : : : : ==

Las jaleas de frutas se obtienen del zumo de algu-
nas de ellas cuyo número es bien reducido (manzana, ace
rcla, membrillo, etc.) agregando azúcar y concentrándo-
los hasta la densidad conveniente para que dejándolo en
friar se coagule y gelatinice.

5

De otros jugos distintos a los indicados es muy in-



10 interesante conseguir jalea, ya que hay frutas mucho más aromáticas que las indicadas, de las cuales puede obtenerse una gran variedad con el sabor peculiar del fruto empleado. Otros frutos no sólo son interesantes por su aroma, sino que por su gran riqueza natural en azúcar pueden utilizarse con gran ventaja económica sustituyendo total o parcialmente el azúcar de caña o remolacha que corrientemente viene empleándose y la concentración de los jugos azucarados naturales por medio de modernos aparatos al vacío, y por congelación aumenta todavía las posibilidades de su empleo. Desgraciadamente estos jugos no pueden gelatinizarse naturalmente por --qu-e la falta, en cantidad bastante, de cuerpos coagulantes, impide la formación de jalea.

25 Con el procedimiento objeto de esta patente se añade a los jugos de uvas, naranjas, limón, cerezas y otras el cuerpo o cuerpos necesarios para la obtención de jaleas similares a las naturales, de uvas, naranjas, limones, cerezas y otros.

30 Para la gelatinización se emplean las materias coagulantes de ciertos frutos de la familia de las rosáceas, quenopodiáceas y umbelíferas debidamente aisladas o la fécula de patata, según las características del producto deseado. Se consigue también la gelatinización con la mezcla de jugos concentrados de frutos que dan jalea natural.

Cantidades a emplear:

35 De fécula y coagulantes aislados, del 1 al 15%, según la primera materia empleada.

De jugos concentrados de frutos que dan jalea naturalmente, del 10 al 35%, según su concentración y clase del que se preterde gelatinizar.



La fécula y coagulantes aislados se disuelven en
40 los jugos calentados previamente, llevándolos hasta ebu-
llición prolongada de 5 a 30 minutos y envasando segui-
damente.

Los jugos gelatinizantes mézclanse en frío con los
a gelatinizar en la proporción dicha, calentando hasta
45 ebullición y manteniéndola igualmente de 5 a 30 minu-
tos.

Investigaciones médicas modernas han puesto de mani-
fiesto las propiedades de frutas que como las uvas y na-
ranjas son ricas en vitaminas, ácidos orgánicas y azú-
50 car, que hace se incluyan entre los alimentos dietéticos
más apreciados, pero diversas circunstancias hacen que
tan valiosos frutos en determinadas épocas del año expe-
rimenten una escasez en el mercado, y esta escasez, ade-
más de motivar siempre un alza, puede llegar a ocasio-
55 nar la carencia total del género, dificultando enormemen-
te su consumo.

Si a las propiedades naturales de las frutas podemos
añadir un mayor y conocido valor alimenticio, si en todo
momento puede encontrarse en abundancia y en igualdad
60 de precio, clase y presentación un producto que conten-
ga todas sus propiedades, habremos logrado una gran ven-
taja. Algo de esto se ha conseguido con la preparación
de mostos esterilizados, bien naturales o concentrados,
pero nace entonces un inconveniente al consumirlo, ya
65 que a muchas personas repugna beber un líquido sumamente
dulce, y esto restringe su consumo y dificulta la difu-
sión y utilización de sus ventajas.

Bajo el punto de vista alimenticio, las jaleas de
uva y naranjas reúnen las siguientes ventajas: 1º coste



70 y calidad uniformado; 2^a.- Existencias permanentes, por ser su conservación ilimitada.-, 3^a valor alimenticio conocido, y, 4^a presentación y sabor agradable por tratarse de una verdadera jalea.

75 Las ventajas de indole económica son importantísimas, ya que su coste resulta enormemente más económico que las jaleas corrientes, puesto que un kilogramo de azúcar contenido en mosto de uva vale 0,80 Pts., y un kilogramo de azúcar corriente vale más de 1,60 ptas.

80 Esta nueva aplicación de los mostos de uvas y jugos de naranjas seguramente abrirá un nuevo mercado a parte de ellos, descongestionando el exceso de producción en una cuantía imposible de fijar de momento, ya que por lo reducido del coste de esta jalea tiene que ser grande su difusión permitiendo su consumo hasta a las
85 clases más modestas.

Hasta el presente todos los intentos que se han hecho en España sobre la solidificación de estos jugos han sido empleando la concentración de los mostos a más de 45^o Baumé, y por tanto el producto tiene la frescura, el sabor y el aroma de la fruta de que procede.
90

N O T A.

=====

En resumen, la PATENTE DE INVENCION que se solicita recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

95 1.- Un procedimiento de fabricación de jaleas de jugos de frutas, que por su composición no pueden coagularse, con la adición de diversos cuerpos gelatinizantes previas ciertas manipulaciones, que se caracteriza por la obtención de jaleas de uva, naranjas, limones, cerezas y otros frutos que no coagulan espontáneamente
100 por enfriamiento, adicionándoles azúcar, formando el



correspondiente jarabe, lográndose la coagulación o gelatinización y formación de jalea añadiendo o no azúcar en virtud de la adición de las siguientes substancias o mezcla:

105 Materias coagulantes de frutos de la familia rosáceas, quenopodiáceas y umbelíferas, debidamente aisladas, fécula de patata o jugos concentrados de frutos que gelatinizan espontáneamente.

110 2.- Un procedimiento de fabricación de jaleas de jugos de frutas que por su composición no pueden coagularse, con la adición de diversos cuerpos gelatinizantes previas ciertas manipulaciones, según reivindicación anterior, que se caracteriza porque las cantidades a emplear son las siguientes:

115 De fécula y coagulantes aislados del 1 al 15%, según la primera materia empleada.

De jugos concentrados de frutos que dan jalea naturalmente, del 10 al 35%, según su concentración y clase del que se pretende gelatinizar.

120 3.- Un procedimiento de fabricación de jaleas de jugos de frutas que por su composición no pueden coagularse, con la adición de diversos cuerpos gelatinizantes previas ciertas manipulaciones, según reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque la fécula y coagulantes aislados se disuelven en los jugos calentados previamente, llevándolos hasta ebullición prolongada de 5 a 30 minutos y envasando seguidamente.

130 4.- Un procedimiento de fabricación de jaleas de jugos de frutas que por su composición no pueden coagularse, con la adición de diversos cuerpos gelatinizantes previas ciertas manipulaciones, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque los



135

jugos gelatinizantes mézclanse en frío con los a gela-
tinizar en la proporción dicha, calentando hasta ebu-
llición y manteniéndola igualmente de 5 a 30 minutos.

140

5.- Se reivindica, por último, como objeto sobre
el que ha de recaer la PATENTE DE INVENCION que se so-
licita, "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE JALEAS DE
JUGOS DE FRUTAS, QUE POR SU COMPOSICION NO PUEDEN COA-
GULARSE, CON LA ADICION DE DIVERSOS CUERPOS GELATINI-
ZANTES PREVIAS CIERTAS MANIPULACIONES".

Todo conforme queda expresado en la presente memo-
ria, que consta de seis hojas escritas a máquina por
una sola cara.

Madrid, 13 de mayo de 1936.

ALFONSO UNGRIA.

P.P. *Miguel Ángel*