



144025

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por VEINTIS AÑOS en España,

a favor de

Don ANTONIO CASAL CASAL, domiciliado en VALENCIA, calle del Padre Jofré, número 21.-bajo.

por

"UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA EL SECADO DE TODA CLASE DE FRUTOS Y DEMAS PRODUCTOS COMESTIBLES AGRICOLAS, EN PARTICULAR DEL TRÉPANO".

Inventor: El mismo solicitante de dicha patente.

=====



El objeto del presente invento es la obtención del secado de los frutos y demás productos cosechables de la tierra, uniendo al menor gasto posible el máximo rendimiento, conservando al mismo tiempo intactas todas sus vitaminas y superávitos por la acción del sol y del aire.

Se conocen hasta ahora dos procedimientos para obtener el secado de los citados productos, siendo de sobra conocidas las deficiencias de ambos.

El primero de dichos procedimientos, o sea el más primitivo, consiste en hacer evaporar por la acción directa del sol el agua que contiene el producto en cuestión. La fruta o el tubérculo secados por dicho procedimiento tienen una duración muy limitada, florecen y a continuación se pudren dentro de poco tiempo, con lo cual se imposibilita su conservación en épocas determinadas del año y desde luego su exportación a los mercados extranjeros.

El segundo procedimiento consiste en espolvorear los frutos con sal común y someterlos al sol, con lo cual se evapora el agua que contiene, pero la fruta seca así conseguida se reblandece y con el tiempo vuelve a absorber humedad debida a su contenido de sal. Tampoco este sistema permite la conservación de los productos y menos su exportación, ya que al reblandecerse florecen y aestilian agua por la acción de la sal.

El nuevo procedimiento, objeto del invento y el cual evita los inconvenientes antes citados, se lleva a la practica como sigue:

Los productos - naranjas, tomates o los que fuesen - partidos en pedazos adecuados, se introducen



35 en una cámara esterilizadora, dentro de la cual se quem  
ma el azufre necesario para producir el gas sulfuroso  
en cantidad suficiente y durante el tiempo necesario,  
para el arreglo de la cantidad y clase de fruta a es-  
terilizar y según la capacidad de la cámara. . conti-  
nuación se someten las bandejas de fruta a la acción  
directa del sol y del aire hasta la evaporación com-  
40 pleta del agua que contienen. Después se devuelven las  
bandejas con su contenido a la cámara de reposo donde  
nuevamente se someten los productos a la acción del  
gas sulfuroso tantas veces como fuera preciso para con-  
seguir su inactivación completa, quedando de este mo-  
45 do eliminada toda posibilidad de fermentación ulterior.  
Finalmente se almacena el producto el tiempo suficien-  
te para neutralizar el gas que haya quedado dentro de  
él y se dispone su envase para su transporte al punto  
de consumo.

50 El procedimiento antes descrito ofrece las  
ventajas siguientes de las cuales carecen los conoci-  
dos hasta ahora:

1ª. Conserva intactas y aumenta las vitami-  
nas de los productos.

55 2ª. Permite la exportación de los productos  
a los países más lejanos, gracias a su duración ilimi-  
tada.

60 3ª. Debido al funcionamiento perfecto de  
este sistema no hay merma en la materia prima, ni en  
el producto acabado, con lo cual se consigue una eco-  
nomía notable en comparación con otros procedimientos.

4ª. El producto acabado no requiere envases  
de hojalata sino que, por estar en estado sólido, se  
puede empacar en cualquier envase de madera, papel,



60 cart'on u otro, lo cual constituye otra economia nada despreciable.

65 70 75 04. Los productos así obtenidos se pueden triturar, convirtiéndose en harinas que solas o mezcladas con otros productos constituyen alimentos para personas o para animales según su composición.

80 85 A título de ejemplo citaremos los tomates, en cuyo caso se obtiene con la aplicación del nuevo procedimiento, una economia siempre superior a un 300% en comparación con los resultados conseguidos con cualquier otro sistema.

90 95 Los aparatos que se utilizan para llevar a cabo las operaciones antes descritas son bandejas de madera, caniza y cochillos, cámaras y recipientes, de cuya descripción se prescinde por ser conocidos sobradamente por su utilización en otros ramos de la industria y por no formar parte del presente invento.

El procedimiento, objeto del presente invento se describe a título de ejemplo no limitativo, pudiendo introducirse en él los perfeccionamientos que sean acesables, a condición de no salirse de los límites de la idea básica del invento.

NOTA.

En resumen, la PATENTE DE INVENCION que se solicita por VALIENTE S.L.O.S en España, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

90 95 1.- Nuevo procedimiento para el secado de toda clase de frutos y demás productos comestibles agrícolas, caracterizado por el hecho de que dichos productos partidos en pedazos de tamaño adecuado se someten a la acción de gas sulfuroso dentro de cámaras cerra-



gas.

100 2.- Nuevo procedimiento para el secado de toda clase de frutos y demás productos comestibles agrícolas, según la reivindicación anterior, caracterizado por el hecho de que, después de haber quedado sometidos a la acción del gas sulfuroso dichos productos, se exponen a la acción del sol y del aire para conseguir la evaporación del agua que contienen.

105 3.- Nuevo procedimiento para el secado de toda clase de frutos y demás productos comestibles agrícolas, según las reivindicaciones anteriores caracterizado por el hecho de que una vez evaporado el agua que contienen dichos productos, las bandejas en que van colocadas se introducen en cámaras cerradas para su reposo, y dentro de las cuales se los satura nuevamente de gas sulfuroso, para inactivar el producto e impedir reacciones y fermentaciones, dejándolo finalmente almacenado el tiempo necesario para neutralizar el gas.

110 4.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la PATENTE DE INVENCION que nos ocupa por

115 "NUEVO PROCEDIMIENTO PARA EL SECADO DE TODA CLASE DE FRUTOS Y DEMÁS PRODUCTOS COMESTIBLES AGRÍCOLAS, EN PARTICULAR EL TOMATE"

120 Todo conforme queda expresado en la presente memoria que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 12 de Febrero de 1.938.

125 ALFONSO UNGERIA.

A handwritten signature in dark ink, appearing to be "Alfonso Ungeria".