



145481

MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña
a la solicitud de
una PATENTE DE INVENCION, por VEINTE AÑOS en España,
a favor de
CITRUS PATENT, S.L., residente en Valencia, calle de
Denia No. 49.
por
"UN PROCEDIMIENTO DE DESINFECCION Y ESTERILIZACION DE
FRUTOS, ESPECIALMENTE LOS CITRICOS", nuevo en España
y propio de los solicitantes.

Inventor: Don JOSE MORERA ARIX, de nacionalidad Espa-
ñola.

- : - : - : - : -



El procedimiento que vamos a describir logra resultados eficacísimos por medios relativamente sencillos, aunque estudiados y ensayados con todo esmero. El procedimiento tiene por objeto paralizar y aún destruir todo germen del podrido causado por el desarrollo de los hongos, sobre todo del género "Penicillium" en la piel de todo fruto y especialmente del género Citrus.

5 Para conseguir el fin propuesto se hacen pasar los frutos, mediante un dispositivo mecánico adecuado, por un baño a la temperatura máxima de 66° C. de tal forma que los frutos permanezcan durante cinco minutos sometidos a sumersiones y emersiones alternativas de una duración de cinco segundos cada una de ellas o sea que han de trascurrir diez segundos desde que el fruto se sumerge hasta que después de haberse emergido se vuelve a sumerger. Todos estos tiempos que se citan son los máximos; o sea que podrán ser reducidos a la mitad o menos según lo aconseje la época del año en que se practique el procedimiento o el estado de madurez de los frutos. Inmediatamente se someten a un rociado de agua fresca.

15 Como productos químicos imprescindibles para conseguir el fin propuesto hay que emplear jabones o sustitutivos del jabón, solos o en mezcla, en proporciones variables del 1 por% al 5 por % con respecto al agua del baño.

25 Los detalles de ejecución del procedimiento pueden cambiar sin que por ello cambie el espíritu de la invención que es el que se deduce de la descripción que antecede.

30 N O T A
-->>-----

En resumen la PATENTE DE INVENCION que se solicita



por VENTILADOS en la que recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

35

1ª.-Los frutos se someterán a un baño, de agua jabonosa o saturada de materias sustitutivas del jabón en una proporción del 1 al 5 por 100 y a una temperatura de 60° C. como mínimo.

40

2ª.-El baño se verificará de forma que los frutos permanecerán sumergidos 3 segundos y 5 segundos fuera del baño, repitiéndose las operaciones hasta que las sumersiones sumen 3 minutos, las emersiones 3 minutos mas, distribuidos como se ha dicho en sumersiones y emersiones de sólo 3 segundos de duración.

45

3ª.-Como el estado atmosférico varía no siendo el mismo durante todo el año, y el estado de madurez de los frutos también es variable, tanto la densidad del agua así como la temperatura y el tiempo de duración de las sumersiones y las emersiones, podrá ser reducido en parte sin que este detalle afecte en lo mas mínimo al objeto principal de la patente, que queda concertado en estas reivindicaciones.

50

4ª.-Se reivindica por último como objeto sobre el cual ha de recaer la PATENTE DE INVENCION que se solicita

55

»UN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTOS, ESPECIALMENTE LOS CÍTRICOS.

Todo conforme queda descrito en la presente memoria que consta de tres páginas escritas a máquina por una sola cara.

60

Madrid de Agosto de 1939

-Año de la Victoria-

ANTONIO MORALES