

1 1 005

Memoria Descriptiva de la Patente de Invención

que por 20 años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de M. FRANZ MICHELER, de nacionalidad alemana, domiciliado en Hohenzollerndamm 81, BERLIN-GRUNEWALD (Alemania), por : "PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO PARA LA PREPARACION DE JUGOS DE FRUTOS MUY AROMATICOS Y RICOS EN VITAMINAS DE NARANJAS, LIMONES Y FRUTOS SIMILARES". - - - -

Memoria descriptiva

La presente invención concierne un procedimiento y un dispositivo para la preparación de jugos muy aromáticos y ricos en vitaminas de limones, naranjas y frutos y similares.

El procedimiento según la invención consiste en prensar al mismo tiempo y juntamente la carne y la cáscara de los frutos, siendo disueltas las substancias alimenticias, sápidas y aromáticas de la cáscara por el jugo prensado de la carne del fruto que rodea la cáscara, sirviendo para la realización de este procedimiento un



dispositivo consistente en un recipiente adaptado a la forma de medio fruto para la recepción del fruto que en su pared interna posee canales en forma de costillas de una forma cualquiera que sirven para la salida del jugo y para lavar el recipiente. Sobre la pared interna del recipiente están dispuestos unos salientes que penetran en la cáscara del fruto para abrirla y que exprimen la cáscara por presión. Para la salida del jugo enriquecido de las materias alimenticias, sápidas y aromáticas de la cáscara están previstas en el fondo del recipiente unas aberturas a modo de tamiz.

Para ejercer la presión necesaria se emplea un prensador de forma conocida que posee paredes lisas, o también salientes en forma de estrella o de espiral.

El recipiente para el fruto puede estar dispuesto en un recipiente para la recepción del jugo, pudiendo sin embargo estar también articulados el prensador y el recipiente para la recepción del jugo y existir mangos, para ejercer la presión necesaria, en el prensador y en el recipiente de recogida del jugo.

Ya se conocen diferentes procedimientos y dispositivos para la preparación del jugo de carne de frutos pero, con estos procedimientos y dispositivos conocidos, no ^{se} consigue el enriquecimiento del jugo prensado con las sustancias aromáticas y ricas en vitaminas de la cáscara de los frutos.

Ya son conocidos unos procedimientos de colada de la cáscara de los frutos pero los frutos son aquí dispuestos en el jugo de los frutos obtenido separadamente, colándose también en parte las sustancias amargas de la cáscara.

15

20

25

30



35

40

También se conocen muchas realizaciones de dispositivos para el prensado del jugo de limones, naranjas y frutos similares pero, en todas ellas, se obtiene sólo el jugo de la carne de los frutos mediante prensado del fruto, sin que el jugo obtenido llegue a contacto de la cáscara del fruto o que el agua celular y las materias aromáticas de la cáscara sean obtenidas por presión, prensado o apertura de los poros.

También se conocen unas prensas provistas de un dispositivo rallador de la cáscara pero el jugo es obtenido aquí también separadamente, la cáscara rallada y ambos eventualmente mezclados el uno con el otro. Este dispositivo es muy complicado ya que es necesaria una doble operación, siendo también inevitable que de esta manera cantidades considerables de sustancias amargas de la cáscara se mezclen con el jugo de la carne del fruto.

El procedimiento y el dispositivo según la invención evitan todos estos inconvenientes uniendo la preparación de jugos de frutos al contemporáneo enriquecimiento de los mismos con las sustancias alimenticias muy aromáticas y ricas en vitamina de las cáscaras en una sola operación y con un solo dispositivo.

Según la presente invención el jugo del medio fruto dispuesto en el recipiente sale por la pared del fruto por la penetración del prensador, fluye por los canales abiertos del recipiente, lava las paredes de la cáscara y arrastra por presión el agua celular y las sustancias aromáticas de la pared exterior de la cáscara. Con ello se enriquece con una sola operación el jugo del fruto con las sustancias alimenticias y sápidas muy aromáticas y ricas en



vitaminas sin que con el jugo del fruto se mezcle materia alguna amarga.

En el dibujo se representa un ejemplo de realización de la invención y más precisamente :

75

La Fig. 1 representa una sección del recipiente de recepción del fruto dispuesto en otro recipiente para la recepción del jugo.

La Fig. 2 representa en perspectiva el prensador conocido con costillas en forma de estrella.

80

La Fig. 3 representa en perspectiva la realización de la Fig. 1 en sección parcial y

La Fig. 4 muestra una variante del dispositivo.

85

El dispositivo de la Fig. 1 consiste en el recipiente a para la recepción del fruto que descansa sobre el recipiente b de recepción del jugo. Sobre las paredes del recipiente a de recepción del fruto se encuentran canales abiertos verticales c y, sobre éstos, púas d o similares. En el fondo del recipiente a se encuentran aberturas e para la salida del jugo hacia el recipiente d de recepción del jugo. En el borde superior del recipiente a pueden también encontrarse dispuestas unas aberturas f para la libre salida del jugo para el caso de una eventual obstrucción de los canales c por semillas o carne del fruto. En esta forma de realización el jugo se reúne en el recipiente p efectuándose una colada adicional de la cáscara que se encuentra debajo del nivel del jugo. En el fondo del recipiente a para la recepción del fruto puede preverse un depósito g para semillas y similares.

90



95

100

El dispositivo de la Fig. 4 se compone de un prensador a, del recipiente b para la recepción del fruto, am-

bos articulados el uno con el otro en g, y de los mangos d y e en forma de palanca.

El dispositivo puede ser de todo material conveniente como vidrio, metal, material prensado o similares, no estando ligada la forma al ejemplo de realización indicado.

105

REIVINDICACIONES

Se reivindican :

1). La propiedad y explotación exclusivas de un procedimiento para la preparación de sustancias jugosas alimenticias, sápidas y aromáticas, de naranjas, limones y frutos similares para la obtención de sustancias alimenticias caracterizado por el hecho de que la carne del fruto y la cáscara son prensados contemporanea y juntamente y de que las sustancias alimenticias muy aromáticas y ricas en vitaminas así liberadas de la cáscara son disueltas y arrastradas por el jugo de la carne del fruto, prensado al mismo tiempo y en la misma operación, que lava la cáscara del fruto.

110

115



2). Un dispositivo para la realización del procedimiento según la Fig. 1 caracterizado por un recipiente para la recepción del fruto, adaptado a la forma de un medio fruto; que posee en sus paredes internas canales abiertos de una forma cualquiera que sirven para la salida del jugo que rebosa y lava la cáscara, así como salientes, dispuestos en pared interna del recipiente para la recepción del fruto, que entran o se prensan en la cáscara del fruto para abrirla, estando previstas en su fondo unas aberturas a modo de tamiz para la salida del jugo del fruto enriquecido de las sustancias alimenticias, sápidas y aromáticas

120

125

130 contenidas en la cáscara, ejerciéndose la presión de prensado mediante un prensador en sí conocido, o similares, que penetra en la carne del fruto.

135 3). Un dispositivo según las reivindicaciones 1) y 2) caracterizado por el hecho de que el recipiente a modo de taza que tiene forma de medio fruto para la recepción de éste está dispuesto en un recipiente para la recepción del jugo.

140 4). Un dispositivo según la reivindicación 1) caracterizado por el hecho de que el prensador conocido está articulado sobre un recipiente en forma de medio fruto para la recepción de éste último, y por estar provisto el prensador y el recipiente para la recepción del fruto de mangos para ejercer la presión necesaria.

145 5). Un dispositivo según las anteriores reivindicaciones caracterizado por constituir esencialmente :

145 "PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO PARA LA PREPARACION DE JUGOS DE FRUTOS MUY AROMATICOS Y RICOS EN VITAMINAS DE NARANJAS, LIMONES Y FRUTOS SIMILARES". - - - - -

Consta la presente Memoria descriptiva de seis hojas numeradas y mecanografiadas en una sola cara a las que se adjunta un plano para su mejor comprensión.

Sevilla; 29 de Marzo de 1979. III A.T.

RODOLFO DE LA TORRE
P. P.

Rodolfo de la Torre



Fig. 2

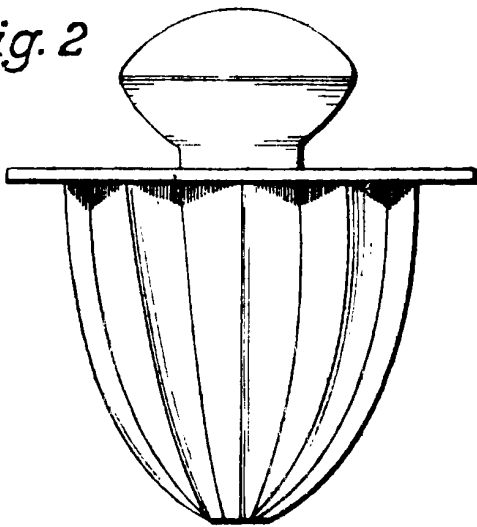


Fig. 1

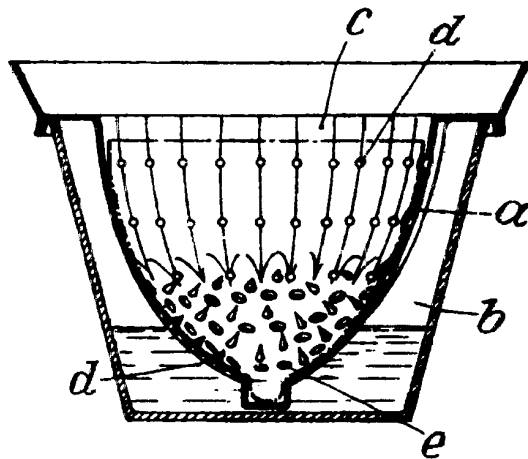


Fig. 3

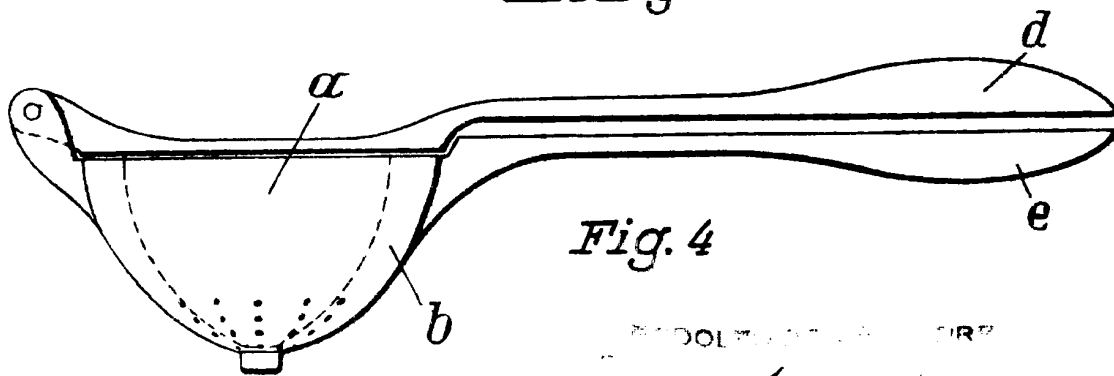
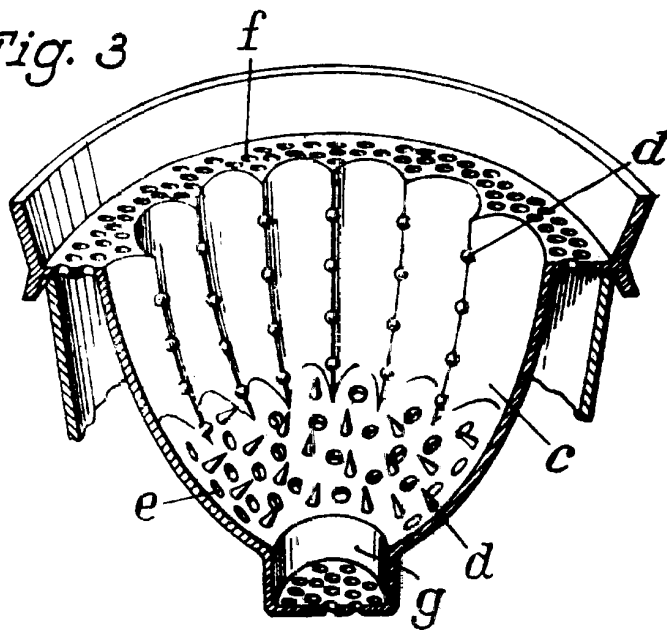


Fig. 4

REGISTERED TRADE MARK

Wm. A. ...