



148434

Dn. Salvador Bastardas Basté, residente en Barcelo-
na, calle de Balmes nº 52.

PATENTE DE INVENCION

5 por veinte años, para España, por " Un sistema de tratamiento
término para la obtención de extractos, esencias, concentra-
ciones y similares, de substancias orgánicas ".

+++++

MEMORIA DESCRIPTIVA

10 Son en gran número los productos de naturaleza orgá-
nica que para su obtención requieren un tratamiento térmico
de cierta duración y a temperatura lo mas constante posible,
dependiendo casi siempre la calidad del producto obtenido, pre-
cisamente de la marcha mas o menos regular observada durante
el proceso de su formación o fabricación, entendiéndose en este
caso por marcha regular, el que no haya oscilaciones de tempe-
15 ratura. Tal ocurre, por ejemplo, en la obtención de extractos
(ya sean de frutas, de verduras, de setas, de carne y otros)
de concentraciones (como mostos, de leche o leche condensada,



148434

leche en polvo, granulados, gelatinas etc.), de esencias (de
flores y plantas) , y tantos otros susceptibles de tratamien-
20 to similar. La naturaleza orgánica de estos productos, desti-
nados generalmente a alimentación o a medicamento, limita gran-
demente el margen de temperatura con la que puede operarse ,
no acostumbrando a ser menor de 35° ni mayor de 75° ya que a
menos de 35° la acción calorífica es insuficiente y a mas de
25 75° pueden producirse desprendimientos y descomposiciones que
aún no siendo siempre perjudiciales hacen desmerecer la cali-
dad del producto obtenido, pues si este es alimenticio, un
exeso de temperatura podrá descomponer las vitaminas esencia-
les que contiene perdiendo su acción; si se trata de obtener
30 una esencia, tambien un exeso de temperatura podrá hacer des-
prender con rapidez los principios volátiles quee la caracteri-
zan disminuyendo su capacidad aromática, etc. De aquí que al
obtener los referidos productos y otros de tratamiento térmico
similar, se dá gran importancia al hecho de mantener constante
35 la temperatura durante el proceso de formación no escatiman-
do cuidados para lograrlo.

Ahora bien, en la actualidad la única fuente de ca-
lor utilizada en esta clase de fabricaciones es la producción
de calorías mediante la combustión o por medios electricos ,
40 calorías que luego son absorbidas o aprovechadas por mediación
de aparatos de graduación mas o menos automáticos que sin dar
generalmente una constancia térmica absoluta, ocurre muchas
veces que al menor descuido y aún por causas fortuitas impre-
visibles, hay elevaciones rápidas de temperatura que influyen
45 en la obtención de resultados finales deficientes y aún pro-
ducen en algunos casos la inutilización del producto.

Todo cuanto se acaba de exponer queda absolutamen-



148434

te excluido en el sistema objeto de la presente patente de
invención, y no solo esto, sino que también la constancia de
50 temperatura durante el tratamiento es absoluta sin posibili-
dad de aumentos ni disminuciones extemporáneas.

El sistema que nos ocupa tiene por base fundamen-
tal el aprovechamiento de las calorías que de manera regular
y constante nos proporcionan los manantiales de aguas term-
55 les, minerales o no, de los que, para nuestro caso, serán a-
provechables todos aquellos en que el agua salga o pueda ser
captada a una temperatura no menor de 35°.

El proceso de utilización de esas aguas termales
podrá ser de acción directa si su temperatura corresponde pre-
60 cisamente a la mas indicada para el particular tratamiento de
cada caso, o haciéndola pasar antes por dispositivos cuales-
quiera de refrigeración que nos la ponga a temperatura desea-
da.

Este sistema basado en el aprovechamiento de las
65 aguas termales tiene con respecto a la obtención corriente del
calor necesario, dos aspectos de ventajas de gran importancia
que son el económico y el objetivo: bajo el punto de vista
económico las ventajas son incalculables pues aparte de que
las calorías que necesitamos nos las proporciona gratis la
70 Naturaleza, los dispositivos para su aprovechamiento no re-
quieren cuidados especiales de vigilancia ya que podemos te-
ner seguridad en la constancia del caudal y de su temperatu-
ra; bajo el punto de vista objetivo las ventajas son también
de gran valor puesto que la regularidad térmica que el siste-
75 ma nos permite, asegura como resultado productos de inmejora-
ble calidad y que conservan en el máximo grado sus principios
esenciales.



N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente
80 de invención:

19.- Un sistema de tratamiento térmico para la ob-
tención de extractos, esencias, concentraciones y similares, de
substancias orgánicas ", caracterizado por tener como base
fundamental el aprovechamiento de las calorías que de manera
85 regular y bajo temperatura constante suministran los manantia-
les de aguas termales, minerales o no, bajo la circunstancia
de que para el objeto perseguido, sserán aprovechables todos
aquellos en que el agua salga a temperatura no menor de 35° y
para su utilización podrá establecerse la acción directa uni-
90 taria para obtener un solo producto o escalonada para obtener
varios de manera simultanea, o someterla a una previa refrige-
ración con medios adecuados.

22.- UN SISTEMA DE TRATAMIENTO TERMICO PARA LA OB-
TENCION DE EXTRACTOS, ESENCIAS, CONCENTRACIONES Y SIMILARES,
95 DE SUBSTANCIAS ORGANICAS.

Y todo cuanto efecte a la esencialidad de lo des-
crito en la presente memoria que consta de cuatro hojas me-
canografiadas por una sola cara.

Barcelona 26 de Junio de 1939
Año de la Victoria.

p/a.