

15 1327



15 1327

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en España

a favor de

DON EMIL A. CARLSSON - Industrial -, residente en
SUNDSVALL (Suecia),

por

"PROCEDIMIENTO PARA CONSERVAR FRUTOS Y OTROS PRODUCTOS
AGRICOLAS".

(Con prioridad del 20 de Octubre de 1939 - SUECIA -
Patente nº 5466/1939).

INVENTOR: Don Emil A. Carlsson,
de Nacionalidad Sueca.

—:0:—



15 1327

La invención a que se refiere la presente Memoria, fruto de numerosos ensayos sobre su objeto, constituye una novedad industrial, con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1930.

El presente invento se refiere a un medio de conservar tubérculos y en particular patatas. Tal medio debe proteger eficazmente los frutos contra la corrupción, aun durante un almacenaje prolongado. Es conocido el procedimiento de guardar tales frutos en materias secas e hidrófilas (absorbentes), por ejemplo en arena de turba, tierra arcillosa, cal, carbón, naftalina, cenizas, sales de amonio, fluóridos y semejantes medios conservadores de las células de los frutos. Tales medios tienen, entre otros, el inconveniente de influir más o menos en el sabor de los frutos y no constituyen un aislamiento suficiente contra la influencia de la temperatura y la humedad del ambiente, de suerte que no ofrecen una protección adecuada durante un período de tiempo prolongado. En particular falta una protección eficaz contra la putrefacción séptica; es decir, contra su corrupción bajo la influencia de la humedad interior de los frutos (Jugos celulares) y contra el contagio de frutos sanos por otros ya picados.

El presente invento tiene por fin la eliminación de los citados inconvenientes, mediante un agente de conservación de nueva composición. Dicho medio de conservación se obtiene, con arreglo al invento, añadiendo a los medios conocidos secos e hidrófilos, tales como la arena de turba,



limo, cal, carbón, escorias, naftalina, etc., una mezcla de un agente germenicida con un polvo seco, de escaso peso y mal conductor de calor; es decir, de buen efecto aislante contra el calor y la humedad. De este modo se consigue a la vez una defensa eficaz contra la influencia de la humedad y de la temperatura y un efecto antiséptico y por ende la protección contra la putrefacción de los frutos. Mediante una selección adecuada de las materias utilizadas, es posible conservar durante un tiempo muy largo las condiciones naturales, las cualidades nutritivas y el sabor de los productos almacenados. La organización del almacenaje resulta asimismo sencilla y poco costosa; los medios hidrófilos, tales como la arena de turba, carbón, cal, etc. se pueden obtener generalmente en el lugar de almacenaje, de modo que se trata sólomente de fabricar la mezcla que se añade a dichos medios. En tal mezcla los agentes germenicidas están tan diluídos que es fácil su reparto proporcional entre los productos a almacenar, con lo cual queda asegurada su plena eficacia. Como agentes germenicidas se utilizan de preferéncia materias cuya naturaleza permite su distribución muy fina dentro de la mezcla, tales como, por ejemplo, azufre sublimado, nipagin, nipasol, resorcinol hexílico, etc. El agente antiséptico se mezcla convenientemente con un medio aislante, que tampoco influye en el sabor de los frutos; por ejemplo, con una harina muy fina de cáscaras de diatomea, silica-Gel, greda lavada, etc.

Hecha la descripción precedente, es preciso añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención, que es la que se desprende de los párrafos que ante-



15 1327

ceden, y la que se reivindica en la siguiente

NOTA

En resumen: la invención descrita se caracteriza esencialmente por lo que sigue, que es lo que se desea proteger:

1º.- Procedimiento para la conservación de frutos y otros productos agrícolas, en particular patatas, mediante su almacenaje en arena de turba, cal, etc., caracterizado porque se añade a la arena de turba o materia similar una mezcla de una materia seca, aislante de calor y de humedad, en estado de harina impalpable, y de un agente antiséptico, por ejemplo, una mezcla de cáscara de diatomea y azufre sublimado, finamente molidos.

2º.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita por "PROCEDIMIENTO PARA CONSERVAR FRUTOS Y OTROS PRODUCTOS AGRICOLAS".

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de 4 páginas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 27 de Diciembre de 1940

ALFONSO UNGRIA

65

70

75

80