



1942

155810

CERTIFICADO DE ADICIÓN

por "Ampliaciones introducidas en el objeto de la patente principal nº 148.434".

a favor de Don Salvador BASTARDAS BASTÉ, domiciliado en
5 Barcelona.

MEMORIA DESCRIPTIVA

En la patente principal nº 148.434 se reivindicó un sistema de tratamiento térmico para la obtención de extractos, esencias, concentraciones y similares, de sustancias orgánicas caracterizado por tener como base fundamental el aprovechamiento de las calorías que de manera regular y bajo temperatura constante suministran los manantiales termales, minerales o no, incluyendo como aprovechables todos aquellos en que el agua salga a temperatura no menor de 35°, estableciendo para su utilización la acción directa, escalonada o no, o un previo sometimiento del vehículo de calorías a una refrigeración.

De acuerdo con el sistema citado, cuyas ventajas



- 2 -

155810

se hicieron notar en la patente principal, se expusieron como aplicaciones apropiadas la obtención de extractos y concentraciones.

Habiendo demostrado la práctica que el campo de acción del sistema referido es mucho más amplio de lo que en principio pudo preverse, se hace preciso ampliar el objeto de la patente principal en lo que respecta al desarrollo de fermentaciones, al desarrollo y conservación de cultivos bacteriológicos o bacterias y en general a su utilización en todos aquellos tratamientos térmicos de sustancias orgánicas en los que se requiera el mantenimiento de la temperatura a un nivel uniforme o con variaciones entre límites cuyo máximo no pueda sobrepasar los 70°.

En lo que respecta al desarrollo de fermentaciones (tales como la obtención de fermentos lácteos y otros), es cosa probada que su calidad depende principalmente de la regularidad de la temperatura adecuada a que ha estado sometido el medio durante la fermentación y es indudable que solo con el sistema de tratamiento a que se refiere la patente principal puede asegurarse tal constancia mantenida por tiempo indefinido, pues si bien en algunos casos precisará una refrigeración previa, esta puede establecerse por medios de absorción constante y permanente de calorías que nos proporciona una regularidad absoluta de temperatura.

En cuanto al desarrollo y conservación de cultivos bacteriológicos de los que se obtienen vacunas y similares, es bien sabido que la acción terapéutica de los mismos depende exclusivamente de la vitalidad de los gérmenes



155810

5 cultivados y solo una garantía absoluta de que la temperatura a que dichas bacterias han estado sometidas durante su desarrollo y conservación no traspasando determinados límites, puede asegurar esa vitalidad. De aquí que el sistema de tratamiento térmico objeto de la patente principal tenga un importantísimo valor técnico en la forma de desarrollar esos cultivos, ya que con él puede asegurarse una constancia de temperatura determinada durante un tiempo indefinido del medio en que dichos cultivos se desarrollan.

10 Tiene también adecuado campo de utilización el sistema de tratamiento térmico objeto de la patente principal en todos aquellos casos en que para cualquier manipulación o transformación de materias orgánicas o vehículos de vida de micro-organismos, se requiera una seguridad absoluta en el mantenimiento de la temperatura a un grado uniforme durante cierto tiempo o en tiempo indefinido o también en aquellos casos en que esa temperatura tenga un tope máximo que no sobrepase el máximo característico de la fuente de calor utilizada.

20 En cuanto a tratamientos industriales también el sistema de referencia presenta enormes ventajas principalmente en manipulaciones de lavado de materias con agua caliente y en manipulaciones de secado puesto que en ambos casos tiene mucha importancia el factor económico (combustible gastado, transporte del mismo, máquinas especiales y
25 mano de obra) todo lo cual queda grandemente simplificado con el sistema de tratamiento objeto de la patente principal.



155810

N O T A

Se reivindica como objeto del presente certificado de adición:

- 19.- Las ampliaciones de referencia en lo que
5 respecta a la utilización del sistema de tratamiento
térmico objeto de la patente principal en el desarrollo
de fermentaciones tales como fermentos lácteos y simi-
res, para lo cual bastará disponer un medio de tempera-
tura constante en el que la fermentación se desarrolle,
10 ya sea por acción directa de la fuente de calor caracte-
rística utilizada ya sea por interposición de medios de
refrigeración por absorción constante y permanente de
calorías que la lleven a la temperatura necesaria en ca-
da caso.
- 21.- Las ampliaciones de referencia en lo que
15 respecta a la utilización del sistema de tratamiento tér-
mico objeto de la patente principal en el desarrollo
y conservación de cultivos de bacterias y similares, pa-
ra lo cual bastará disponer que dicho desarrollo se
20 efectúe en un medio de temperatura constante y determi-
nada, ya sea por acción directa de la fuente de calor
característica utilizada, ya sea por refrigeración por
absorción constante y permanente de calorías de aquella
fuente, ya sea alimentando esta, estufas apropiadas.
- 23.- Las ampliaciones de referencia en lo que
25 respecta a la utilización del sistema de tratamiento



- 5 -

1558 U

térmico objeto de la patente principal, en cualquier tratamiento térmico de manipulación o transformación de materias orgánicas o vehículos de vida de micro-organismos, en el que se requiera el mantenimiento de la temperatura a un determinado grado no mayor que el de la fuente de calor utilizada y también en aquellos casos en que la temperatura del tratamiento queda sujeta a un tope máximo que no sobrepase el máximo de dicha fuente de calor, para lo cual podrá adoptarse la acción directa o la indirecta con una o varias refrigeraciones sucesivas.

41.- Las ampliaciones de referencia en lo que respecta a la utilización del sistema de tratamiento térmico objeto de la patente principal en todos aquellos tratamientos industriales de lavado de materias con agua caliente y de secado, para lo cual bastará: respecto a lo primero disponer los embalajes alimentados con el agua de la fuente de calorías utilizada, ya sea directamente o con previa refrigeración y respecto a lo segundo, el sometimiento de las materias a secar al calor de irradiación de la misma fuente de calorías.

52.- Un sistema de tratamiento térmico para la obtención de extractos, esencias, concentraciones y similares, de sustancias orgánicas.

62.- Ampliaciones introducidas en el objeto de la patente principal nº 148.434.

Y todo cuanto afecte a la esencialidad de lo descrito en la presente memoria que conata de sébsa



- 6 -

1558 10

hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona, 14 Enero 1942.

p/a