

158431



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de un certificado de adición
por UN NUEVO PERFECCIONAMIENTO INTRODUCIDO EN EL OBJETO
PRINCIPAL DE LA PATENTE DE INVENCION NUMERO 156.312,

a favor de

INDUSTRIAS DE DERIVADOS AGRICOLAS S.L.

→ Valencia -

1. Objeto de perfeccionamientos de la patente de invención número 156.312, ha sido el primer certificado de adición presentado a la misma, con lo cual se consigue obtener productos cuya utilización en el mercado ha de poner de relieve la trascendencia que en el consumo en la vida doméstica en general representa la aplicación del invento que en la patente principal ha quedado reivindicado.
- 5.

Con este nuevo certificado de adición tratase de consolidar lo que en la patente principal se ha conseguido.

Consiste este nuevo perfeccionamiento esencialmente en añadir a los productos a que se refiere la patente principal en el transcurso de su elaboración una cantidad de

158431



2

15. extractos concentrados de zumos naturales de los mismos productos, obtenidos por extracción mecánica y concentración al alto vacío y a temperaturas industriales inferiores a 40 grados centígrados y con densidades mínimas de 38 a 42 grados Beaumé, en aparatos cuyas paredes en contacto con los zumos son formadas de materias inertes, a fin de evitar toda pérdida de vitaminas y toda posterior oxidación.

20. La adición de estos extractos concentrados de zumos se hace sobre los productos desecados en rama, bien sean destinados a la inmediata compresión, o bien a la fabricación de los blocs de pastas concentradas.

25. En el primer caso dichos extractos concentrados de zumos, actúan como aglutinante de los vegetales fuertemente desecados, y como refuerzo de sus propiedades más características.

30. En el segundo caso, es decir, en la fabricación de los blocs de pastas, son añadidos con el fin de facilitar la trituración de los productos desecados, dándoles el grado de humedad necesaria, a la vez que sirve como refuerzo de sus cualidades alimenticias.

35. De esta forma, al añadir a los productos vegetales desecados y cortados en trozos o reducidos a pastas muy finas, unas cantidades variables de extractos de los mismos, se aumenta el grado de concentración primitivo, y quedan transformados en acumuladores de sus mismas propiedades más características, con la ventaja de mantenerse un volumen mínimo necesario para facilitar las funciones

40.

158431



3

de digestibilidad en el organismo.

45

NOTA

Con estas explicaciones queda suficientemente aclarado el objeto que persegue este certificado de adición, al que se refieren las reivindicaciones siguientes:

50

1ª - UN NUEVO PERFECCIONAMIENTO INTRODUCIDO EN EL OBJETO PRINCIPAL DE LA PATENTE DE INVENCION NUMERO 156.312, caracterizado esencialmente por la adición a los productos vegetales comestibles elaborados de acuerdo con el procedimiento de la patente número 156.312, y el certificado de adición a la misma número 158.424, de cantidades variables de extractos concentrados de todas las propiedades más características de dichos productos.

55

60

2ª - UN NUEVO PERFECCIONAMIENTO INTRODUCIDO EN EL OBJETO PRINCIPAL DE LA PATENTE DE INVENCION NUMERO 156.312, en el que la adición de esas cantidades variables de extractos puede llevarse a cabo bien de extractos de dichos productos solos, o bien de varios combinados entre sí, obtenidos de los zumos naturales de dichos productos para aumentar el grado de concentración de las propiedades de los mismos y facilitar la conservación y aglutinación en forma de blocs o conglomerados.

65

70

3ª y última, UN NUEVO PERFECCIONAMIENTO INTRODUCIDO EN EL OBJETO PRINCIPAL DE LA PATENTE DE INVENCION Nº 156.312, tal y como se describe en la presente Memoria que consta de tres hojas mecanografiadas por una sola cara y de setenta y tres líneas.

73

Madrid, 31 de agosto de 1942.

LUIS MA DE ZUNZUNEGUI

POR PODER