



1942

15 98 97

P A T E N T E
D E
I N V E N C I Ó N

a favor de Don ISIDRO GENESCA ESQUIUS, de nacionalidad española, residente en Mollerusa (Lérida), por "UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR CIRUELAS SECAS".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un nuevo procedimiento para la preparación y presentación de ciruelas secas, sin hueso, las cuales pueden ser rellenas o no, y con el que se obtienen excelentes resultados, ya que se logran elevadas condiciones y cualidades, tanto desde el punto de vista higiénico como de gusto, alimenticio, aspecto y duración.

5. Son conocidos diversos procedimientos para la preparación de las ciruelas, unos puramente físicos, a base del secaje natural o artificial de las mismas, y

10.

159897

otros, que podrían llamarse químicos, en los que se preparan debidamente las ciruelas antes de secarlas, sometién-
tiéndolas a determinados tratamientos; mas todos los procedimientos empleados hasta el presente adolecen de

5. algún inconveniente, ya sea por su complicación, lentitud, elevado coste o deficiencias en la conservación y acabado del fruto.



El procedimiento objeto de la presente invención consiste en someter las ciruelas en estado natural a una esterilización adecuada, para lo cual se introducen en un baño de agua a 80 ó 90 grados centígrados, con lo que se eliminan las impurezas y se destruyen los gérmenes contenidos en la piel, resultando en condiciones apropiadas para las operaciones ulteriores.

10.

15.

El hueso de las ciruelas puede ser quitado antes o después de la esterilización, pudiéndose efectuar además, si se desea, un relleno de las mismas a base de confitura, mermelada u otras sustancias apropiadas, lo que igualmente podrá realizarse antes o después de la esterilización.

20.

Esta operación de la esterilización sería practicable asimismo a base de vapor, colocando las ciruelas en un recipiente cerrado en el que se inyectaría el vapor.

25.

La siguiente operación a que se someten las ciruelas consiste en someterlas a una inmersión en un baño líquido formado a base de vinos generosos, dulces o secos, con los que se ha mezclado alguna sustancia aro-

mática, pudiéndose realizar esta inmersión en frío o en caliente, según las ciruelas y el uso a que se destinen.

Con esta operación últimamente indicada se logra una excelente impermeabilidad de la piel, así como

5. una capa protectora que, sin endurecerla, evita su agrietamiento y le da mayor consistencia.

Se obtiene también una brillantez característica que da agradable aspecto al producto, así como determinados gustos que elevan en gran manera la calidad de la elaboración.

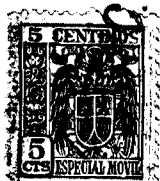
Seguidamente se procede al secaje de las ciruelas debidamente preparadas, el cual se efectúa por procedimientos industriales de aire caliente, vacío, etc., o bien naturales, lográndose en todos los casos los mismos resultados, pues la esencialidad del procedimiento consiste en los tratamientos primeramente indicados.

El resultado de las operaciones descritas se traduce en un excelente acabado de las ciruelas, que quedan de un color brillante liso y uniforme, de tacto blando a la par que consistente, sin sufrir merma alguna en su poder nutritivo y quedando en disposición de conservarse durante largo tiempo.

Son independientes del objeto de la invención las proporciones en que se empleen las diversas sustancias, así como el tiempo de duración de cada proceso, y, en general, todo cuanto no altere, cambie o modifique su esencialidad.

25.

10 1942



15.

20.

25.

159897

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente de invención:-

5. 1. Un nuevo procedimiento para preparar ciruelas secas, que se caracteriza por el hecho de que el fruto en estado natural es sometido a una esterilización por medio de un baño de agua a elevada temperatura, efectuándose la extracción del hueso indistintamente antes o después de la esterilización, procediéndose después a introducir las ciruelas en un líquido constituido a base de una mezcla de vinos generosos, dulces o secos, con alguna substancia aromática, lo que puede realizarse en caliente o frío, según los casos, proporcionando una protección a la piel, así como una determinada brillantez y sabor, y también un reblandecimiento,
10. 15. sin perder consistencia, terminándose el proceso de preparación con un secaje apropiado, ya sea por medios naturales o artificiales.
20. 2. Un nuevo procedimiento para preparar ciruelas secas, según la reivindicación anterior, que se caracteriza por el hecho de que pueden ser rellenas con alguna substancia apropiada, tal como confitura, mermelada o similar, efectuándose en este caso todas las ope-



159897



16. 1942

aciones descritas en la misma forma indicada.

3. Un nuevo procedimiento para preparar áirue-
las secas.

5. La presente memoria consta de cinco hojas folia-
das, escritas por una sola cara.

Barcelona, a 7 de diciembre de 1942.

Isidro GENESCA ESQUIUS

p.a.

I. PONTI

P.P.