

162023

162023

PATENTE DE INTRODUCCION
por 10 años

a favor de D. Santiago DAURELLA DE RULL
de nacionalidad española
residente en Barcelona, calle del Rech n° 60
por:

" UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE JUGOS
Y ZUMOS DE TODA CLASE DE FRUTOS Y FRUTAS DES-
TINADOS A BEBIDA, CONSERVANDO GRAN PROPORCION
DE SUS VITAMINAS " (Clase 6ª, Grupo 1º del
Nomenclator).

MEMORIA DESCRIPTIVA

- La patente de introducción a que se refiere la presente Memoria descriptiva está destinada a garantizar a su concesionario la propiedad y el derecho a la explotación exclusiva en España de un procedimiento para la preparación de jugos y zumos más o menos concentrados de toda clase de frutos y frutas destinados a bebida, que si bien es conocido en otros países, no lo es igualmente en el nuestro por lo que el recurrente solicita esta patente al amparo de las disposiciones vigentes sobre la materia.
5. para la preparación de jugos y zumos más o menos concentrados de toda clase de frutos y frutas destinados a bebida, que si bien es conocido en otros países, no lo es igualmente en el nuestro por lo que el recurrente solicita esta patente al amparo de las disposiciones vigentes sobre la materia.
- 10.

- Constituye el objeto del indicado procedimiento como se ha dicho, la obtención de jugos y zumos de frutos y frutas más o menos concentrados que además de las cualidades desalterantes que presentan por su forma en dispensación, conservan en gran proporción los principios vitamínicos que contienen los frutos y frutas maduros.
- 15.

Para conseguir el referido objeto precisa sin embargo vencer una grave dificultad cual es la de asegurar



una esterilización perfecta de los productos con vistas no sólo a su perfecta conservación sino principalmente a que no sufran alteración las vitaminas que los acompañan.

5. Hay que evitar pues el someter el producto a temperaturas demasiado elevadas y además es también preciso evitar un principio de cocción de los mencionados productos por efecto de las sucesivas manipulaciones a temperaturas más o menos próximas a la de la ebullición del agua.
10. Gracias al procedimiento que se patenta, los productos mencionados se someten a temperaturas prudenciales que aseguren una perfecta esterilización de los mismos para que se conserven largo tiempo, garantizándose asimismo la inalterabilidad de los principios que contienen los frutos y frutas en fresco y maduros.
15. Veamos la marcha del procedimiento de referencia:

Los frutos o frutas son ante todo objeto de una cuidadosa selección y se someten una vez privados de sus pedúnculos a una primera loción con agua fría.

Una vez privados de toda impureza se tratan por vapor de agua a 70° durante 30 minutos aproximadamente con objeto de verificar un principio de esterilización del material y reblandecer la capa superficial y luego se someten a una rápida trituración entre cilindros estriados que giran en sentido contrario. La masa resultante se somete a la acción de un tornillo de Arquímedes provisto de cuchillas en un extremo para obtener una pulpa lo más fina posible que inmediatamente se tamiza. Este procedimiento se usa para frutos y frutas con piel delgada como la uva, ciruelas, melocotones u otros. En los frutos y frutas de piel gruesa como naranjas, mandarinas, limones, melones, y otros se mondán dichos frutos o frutas procediéndose a su trituración y tamizado y luego el producto obtenido se somete a una temperatura máxima de 70° durante 30 minutos al baño maría.
- 20.
- 25.
- 30.
35. Al objeto de concentrar los jugos y zumos si necesario, se someten éstos a la acción de un aparato de gran superficie actuando a presión reducida (equivalente a una columna de mercurio de 150 mms.) a fin de que la temperatura de ebullición del líquido no pase de los 45° y la evaporación sea rápida. También se puede hacer la ebullición al aire libre a una temperatura máxima de 70° en recipiente adecuado. Gracias a este procedimiento se llega a una temperatura máxima de 70° o sea muy por debajo de la temperatura mínima a la que podría empezar a ser afectada la integridad de los productos vitamínicos que resisten temperaturas poco elevadas. Además los caracteres organolépticos permanecen inalterados. El líquido obtenido se somete a la tinalización para asegurar su estabilidad y se acondiciona en frascos perfectamente esterilizados.
- 40.
- 45.
50. Se deduce fácilmente de lo que acaba de indicarse que el resultado obtenido no es una conserva de pulpa cualquiera de frutos o frutas, de cualquiera de los varios tipos existentes, sino una preparación especial destinada a bebida en la que se relega a segundo término el valor



alimenticio que pueden tener los frutos o frutas de por sí y en el que se atiende con preferencia al valor de sus elementos vitamínicos.

5. Serán variables en la práctica del procedimiento los medios manuales o mecánicos que se empleen, el grado mayor o menor de concentración de los jugos y zumos obtenidos, las operaciones accesorias conducentes al mejor acabado o presentación del producto y en general cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad del procedimiento descrito.
- 10.

N O T A

R E I V I N D I C A C I O N E S

Se reivindica como objeto de la presente patente de introducción:

15. "UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE JUGOS Y ZUMOS DE TODA CLASE DE FRUTOS Y FRUTAS DESTINADOS A BEBIDA CONSERVANDO GRAN PROPORCION DE SUS VITAMINAS" (Clase 6ª, Grupo 1º del Nomenclator), que se caracteriza y distingue:

20. 1ª.- Por someterse los frutos y frutas una vez seleccionados y desprovistos de sus pedúnculos a una loción de agua fría.

25. 2ª.- Por tratarlos luego una vez desprovistos de toda impureza por vapor de agua a 70º y someterlos a una rápida trituración pasando la masa resultante a un tornillo extractor con objeto de obtener una pulpa lo más fina posible que precisa luego tamizar y en caso de frutas y frutos con piel gruesa, procediéndose primero a mondarlos y después a triturarlos pasándolos luego por el tornillo extractor y una vez tamizados, someter los jugos o zumos al baño maría a una temperatura máxima de 70º.
- 30.

35. 3ª.- Por someterse el líquido si se considera conveniente a concentración en aparato de gran superficie y actuando a presión reducida equivalente a una columna de mercurio de 150 mms. a fin de que la temperatura de ebullición del líquido no pase de los 45º y sea rápida la evaporación, u obteniendo la evaporación al aire libre a una temperatura máxima de 70º en recipiente a propósito.

40. 4ª.- Por someterse el líquido obtenido a la tyndalización con objeto de asegurar su estabilidad.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad del objeto de la presente patente de introducción que recaerá sobre:

45. " UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE JUGOS Y ZUMOS DE TODA CLASE DE FRUTOS Y FRUTAS DESTINADOS A BEBIDA CONSERVANDO GRAN PROPORCION DE SUS VITAMINAS " (Clase 6ª, Grupo 1º del Nomenclator).



162023

Consta la presente Memoria descriptiva de cuatro páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.



Barcelona, 2 de Junio de 1943.

p. a.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "M. M. M." or similar, written over a horizontal line.