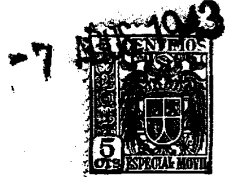


**162655**



-7 AGOS. 1943

MEMORIA DESCRIPTIVA  
para solicitar  
P A T E N T E . D E I N V E N C I Ó N  
en  
E S P A Ñ A  
per VEINTE años

a nombre de Hans-Rudolf Nelken, de nacionalidad alemana,  
residente en Goethestrasse 33, Frankfurt a/Main, Alemania,  
por:

“UN PROCEDIMIENTO DE SECAR FRUTAS Y VERDURAS  
POR PULVERIZACIÓN”

Ya es conocido el procedimiento de someter  
frutas y verduras en forma de papilla a la desecación por pul-  
verización. Los resultados obtenidos hasta ahora en la dese-  
cación por pulverización de frutas y verduras no pueden con-  
siderarse plenamente satisfactorios, especialmente para las  
5 clases de frutas y verduras sensibles en cuanto al aroma y  
al sabor, como cerezas, grosellas espinosas, fresas, fram-



162655

bueñas, manzanas o tomates, porque por una parte se resienten el aroma y el sabor, y por otra el color.

Se ha descubierto ahora que los citados inconvenientes de la desecación por pulverización de frutas y verduras sensibles en cuanto al aroma y el sabor pueden evitarse si la pulverización se realiza en condiciones en las cuales los éteres de frutas fácilmente volátiles, que son esencialmente los que producen el aroma y el sabor de frutas y verduras de alto valor, no pasan en su máxima parte, como hasta ahora, al medio secante gaseoso, sino que se conservan en el material seco.

La desecación por pulverización se realiza con cantidad de aire relativamente pequeña en proporción con la cantidad de material a desecar que circula o a temperatura correspondientemente inferior, o en ambas condiciones. Se ha comprobado además que la pérdida de los éteres de frutas, y por tanto el deterioro del sabor y del aroma, es paralela a una disminución o aumento de color del material a secar. Cuando hasta ahora frutas y verduras sensibles se sometían a la desecación por pulverización en las condiciones habituales, se podía comprobar una disminución o aumento de color del material seco, cuando éste se ponía, con adición de agua, en las mismas condiciones en que estaba antes de la desecación, o en otros términos, si se esponjaba el material seco en una cantidad de agua igual al contenido de agua de la fruta o verdura antes de la desecación.



162655

En el presente caso la desecación por pulverización se dirige de manera que una muestra del material seco, después de la disolución, tenga el mismo color que el mismo material antes de la desecación, o sea que no aparezca ni disminución ni aumento de color. Entonces las sustancias de sabor y aromáticas, o, dicho en otros términos, los éteres de frutas permanecen en el producto de la pulverización.

El procedimiento se realiza prácticamente tomando muestras del material pulverizado, disolviéndolas en forma correspondiente a la proporción de líquido del material de partida, y comparando el color.

Tan pronto como aparece un aumento o disminución de color, se aumenta el paso del material, si permanece constante la cantidad de aire, o ésta se disminuye permaneciendo igual el paso del material, o se reduce la temperatura inicial del agente secante gaseoso, o una y otra cosa.

Esta solicitud que corresponde a la presentada en Alemania, el 30 de Septiembre de 1941, bajo el número F. 90.596 IV a/53 c, se acoge a los beneficios del artículo 51 del vigente Estatuto-Ley sobre Propiedad Industrial.

- N O T A -

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Invención



162655

en España, por VEINTE años, son los siguientes:

12.- Un procedimiento de secar frutas y verduras por pulverización, caracterizado porque durante el proceso de desecación se toman muestras del material seco, se disuelven en forma correspondiente a la proporción de líquido del material de partida, se comparan colorimétricamente el material de partida y el material seco nuevamente disuelto, y tan pronto como aparece un aumento o disminución de color del material seco disuelto, si permanece constante la cantidad de aire del agente secante gaseoso, se aumenta el paso del material a pulverizar, o si permanece igual el paso del material a pulverizar se disminuye la cantidad del agente secante gaseoso, o se reduce la temperatura de partida del agente secante gaseoso, o ambas cosas.

15 22.- Un procedimiento de secar frutas y verduras por pulverización.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, y con los fines que se han especificado.

20 Esta Memoria consta de cuatro hojas escritas por una sola cara.

Madrid, -7 AGOS. 1943

P. A.

Alberto de Elizaburu

Por Poder

JT/.