

162658

P-2850.



162658

7 AGOS. 1943

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

en

E S P A Ñ A

por VEINTE años

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

•UN PROCEDIMIENTO DE ELABORAR UN PREPARADO SECO
CON PECTINA, APLICABLE TERAPEUTICAMENTE, PARTIENDO
DE PRIMERAS MATERIAS VEGETALES QUE CONTIENEN PROTO-
PECTINA, ESPECIALMENTE DE MANZANAS Y SUS ORUJOS•

Como es sabido, la pectina se emplea también para fines farmacéuticos y especialmente como antidiarri-
co, en forma de solución pura de la misma o en forma de prepa-
rados secos que se componen de mezclas de pectina pura con ex-
cipientes extraños, como cacao, harina de avena y similares.



162658

Las soluciones de pectina tienen el inconveniente de que sólo existen como tales soluciones y además, por lo común, se han de conservar químicamente.

5 Existe la necesidad de preparados secos de pectina especialmente para fines farmacéuticos. Para los preparados secos mixtos arriba citados es necesario obtener primero la pectina pura y luego incorporarla a los excipientes. El procedimiento de obtención y los mismos preparados, son, pues, relativamente caros.

10 Ahora bien: según el presente invento se elaboran preparados secos activos con pectina en una operación de trabajo, pudiendo renunciarse por una parte a la obtención, hasta ahora necesaria, de la pectina pura, y empleándose por otra parte excipientes específicos. Debe observarse también
15 que en los preparados secos de pectina siempre se necesitan excipientes, para asegurar la fácil disolución o esponjamiento de la pectina al emplear dichos preparados, porque la pectina pura como tal, sin excipientes, prácticamente es difícil de disolver o esponjar en agua.

20 El procedimiento del invento consiste en disociar la protopectina de las primeras materias desmenuzadas, como limones, naranjas o sus cáscaras, pero especialmente de manzanas o sus orajos, en la forma conocida para obtener pectina, y poner toda la masa en forma seca. Por consiguiente no
25 se aísla ya la pectina pura de los orajos de manzana y similares solubilizados, sino que estos orajos o similares solubilizados se hacen pasar directamente con la pectina a la



162658

forma seca, con lo cual se obtiene un preparado seco con pectina que puede conservarse, y que en cuanto a su uso se puede emplear de igual manera que los citados preparados mixtos, pero que es mucho más barato y además sólo está compuesto en forma específica.

El presente procedimiento representa, pues, frente al estado actual de la industria, un importante progreso técnico en la producción de preparados con pectina, especialmente para fines farmacéuticos.

Si el contenido natural en pectina de los preparados secos producidos según el invento, especialmente, por ejemplo, el de manzanas enteras como material de partida, no es suficiente para casos especiales, es posible aumentarlo empleando pectina aislada para, para lo cual, si las primeras materias son pobres en protopectina a los preparados con pectina solubilizados se les añaden soluciones de pectinas antes del proceso de desecación, practicando después una desecación común.

El procedimiento se explicará más detalladamente con los siguientes ejemplos de ejecución.

Ejemplo 1

Orajos de manzana molidos se tratan en la forma conocida con ácido, por ejemplo, ácido sulfuroso, a unos 60°, para poner la protopectina en su forma soluble inmediatamente después de la solubilización, se secan especialmente en el secador de pulverización, con lo cual se obtiene en forma de polvo el preparado de pectina terminado.



162658

Ejemplo 2

En 1000 kg. de pasta de manzanas la protopectina existente se convierte en la forma ya conocida en pectina soluble; luego se añaden 300 kg de una solución de pectina al 10% y después la pasta de manzanas solubilizada con la solución de pectina, se convierte en el polvo preparado, especialmente por desecación de pulverización.

El procedimiento del presente ejemplo puede también modificarse uniendo inmediatamente la pasta de manzanas con la solución de pectina y pulverizando después.

Por lo demás, debe observarse que el nuevo preparado con pectina puede emplearse en todos aquellos casos en los cuales no se necesita pectina pura sino que se considere adecuada la pectina juntamente con la sustancia del material de partida.

Por la disociación de las sustancias de pectina se forma hidratopectina, que debe estar contenida en los productos obtenidos por el procedimiento del invento para asegurar el efecto buscado, que especialmente se basa en la buena propiedad de gelificación de la hidratopectina.

Para el nuevo procedimiento es esencial que los valiosos componentes de las primeras materias que contienen protopectina, o sea incluso los componentes de dichas materias solubles en agua, estén contenidos en el producto final, o sea en el polvo seco preparado; esto es importante porque los componentes solubles en agua como vitaminas, ácidos de frutas, azúcar, ácidos tánicos, etc. de primeras ma-



162658

terias, como manzanas, limones, naranjas, etc. son a menu-
do de gran valor específico para fines farmacéuticos.

Esta solicitud que corresponde a la presen-
tada en Alemania, el 25 de Julio de 1941, bajo el número
F. 90323 IVa/30h, 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 Inven-
ción en España, por VEINTE años, son los siguientes:

1.^a.- Un procedimiento de elaborar un pre-
parado seco con pectina aplicable terapéuticamente, partien-
do de primeras materias vegetales que contienen protopecti-
na, especialmente manzanas o sus crujos, caracterizado por-
que la protopectina de las primeras materias desmenuzadas
se disocia en pectina en la forma conocida, y toda la ma-
sa se pasa al estado seco.

2.^a.- Un procedimiento según se reivindi-
ca en el punto 1.^a, caracterizado porque tratándose de pri-
meras materias pobres en protopectina se les añade pecti-
na adicional antes de la desecación.

3.^a.- Un procedimiento de elaborar un pre-
parado seco con pectina, aplicable terapéuticamente, par-
tiendo de primeras materias vegetales que contienen proto-
pectina, especialmente de manzanas y sus crujos.



162658

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

Esta Memoria consta de seis hojas escritas
por una sola cara.

Madrid,

- 7 AGOS. 1943

P.A.

Alberto de Elzaburu

Por Poder

JT/.