

164219



P A T E N T E
D E
I N V E N C I Ó N

164219

por "UN PROCEDIMIENTO PARA EL MEJORAMIENTO DE LAS CUALIDADES DEL ACEITE DE RICINO", a favor de Don Ramón Puig Vergés, de nacionalidad española, domiciliado en Barcelona.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

El empleo del aceite de ricino en terapéutica, encuentra, como es sabido, ciertas dificultades debido a la cualidad empalagosa del aceite, que hace sea repugnante al paladar. Este defecto es de importancia cuando el paciente es un niño, al cual sólo es posible suministrarle el aceite mediante engaño.

5.

El peticionario ha estudiado y ensayado un medio de mejoramiento del aceite de ricino, con el cual se evitan los inconvenientes antes citados, resultando con él agradable la toma de las dosis normales del mismo.

10.

El procedimiento se basa en emulsionar el aceite de ricino puro con una horchata, preferiblemente de almendras, con cuya emulsión se disimulan las cualidades empalagosas y de sabor y olor de dicho aceite. La emulsión obtenida es de consistencia espesa y completamente soluble en agua, con lo

15.

164219



cual es posible preparar una bebida de fácil toma. El grado de azucaramiento de esta horchata, así como su sabor más o menos pronunciado de alguna esencia, son potestativos y se preparan en el momento de su elaboración.

5. Entre los frutos que pueden utilizarse para hacer las horchatas de preparación, figuran: las nueces, las avellanas, los piñones, las chufas y otros similares.

El azúcar empleado es preferiblemente el de caña o remolacha, refinado, pero puede utilizarse cualquier otro, por ejemplo, la sacarina y similares, o la miel.

10.

La presencia de la avellana, la almendra y demás frutos en la horchata, favorece; activando las funciones intestinales, y proporciona, ciertamente, un alimento de calidad que, aunque en pequeña cantidad, es siempre conveniente a causa de la dieta que requiere un régimen purgante.

15.

El procedimiento operatorio, se explica en el siguiente:

EJEMPLO.-

20.

Se toman 100 gramos de almendra descascarada y se hechan en 50 cc³ de agua filtrada, en donde se maceran y trituran con mano de almirez o máquina adecuada. Se dejan cierto tiempo en maceración y se vuelve a triturar hasta lograr una pasta homogénea. A esta pasta se le añaden 40 gramos de azúcar y unas gotas de esencia de menta y 10 gramos de goma arábica o 5 gramos de tragacanto.

25.

El producto resultante se vierte sobre el aceite de ricino o viceversa, el cual ha de ser puro y en cantidad adecuada. Se emulsiona por medio de agitadores hasta lograr un producto pastoso, de aspecto lechoso, el cual con cantidad suficiente de agua, sea natural o de infusiones, se difunde

30.



164219

dando el aspecto de una solución.

5. Para su utilización basta tomar ciertas porciones de la emulsión y verterlas en agua, en donde al disolverse proporcionan una bebida de sabor agradable y fácilmente de suministrar, pues su aspecto no recuerda en nada al del aceite de ricino original.

10. El invento, dentro de su esencialidad, puede ser llevado a la práctica en otras variaciones, a las cuales alcanzará la protección que se recaba. Podrá, pues, realizarse por cualquier medio manual o mecánico, en cualquier proporción de sus componentes, con el empleo de frutos adecuados, esencias y azúcares más convenientes: pues todo queda comprendido dentro del objeto de la invención.

N O T A

15. Hecha la descripción del presente invento, se declara como nuevas y de propia invención, las siguientes reivindicaciones:

20. 1. En procedimiento para el mejoramiento de las cualidades del aceite de ricino, esencialmente caracterizado porque el aceite de ricino puro se emulsiona con una cantidad suficiente de almendras, azúcar y mucílago para formar una horchata azucarada y perfumada, que da lugar a un producto pastoso de aspecto lechoso, difundible en el agua o en infusiones.

25. 2. Un procedimiento según la anterior reivindicación, en el cual el compuesto que provoca la emulsión del aceite, es preferiblemente a base de almendras, aunque pueden también



164219

servir para el caso: las nueces, avellanas, piñones, chufas y otros frutos similares, ya sea en extracto, jarabe, horchata o cualquier otro preparado similar, al cual se le añade cierta cantidad de goma arábica o tragacanto, o cualquier otro mucílago capaz de producir la emulsión.

5.

3. Un procedimiento según se vienen reivindicando anteriormente, en el cual a la horchata obtenida, se le añade cualquier clase de azúcar, así como la esencia o extracto que se desee, para lograr un sabor apropiado a cada gusto.

10.

4. Un procedimiento para el mejoramiento de las cualidades del aceite de ricino.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de cuatro hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola cara,-

15.

Madrid, a 23 de diciembre de 1943.

RAMON PUIG VERGES.

p.a.