

165108

P. 3361 :

O-Sp. 5025



MAR. 1944

165108

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

10 MAR. 1944

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 Lubbertus Cozijnsen, de nacionalidad holandesa,
residente en Jan van Schaffelaarstraat, 36, Barneveld, Holan-
da, por

"UN PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR PRODUCTOS DE
"ARANDANOS".

=====
El invento se refiere a un procedimiento para preparar
productos de arándanos (Fructus Myrtilli). Estos frutos son
conocidos como remedios para catarros intestinales y similares
y contra enfermedades de la boca como leucoplaquias. Como uno
de los componentes más activos se considera el colorante azul
soluble en agua, y además las sustancias curtientes. Así como
el zumo (Succus Myrtilli) y el vino preparado del mismo (Vinum
Myrtilli) se emplean principalmente contra las enfermedades intes-



MAR. 1944

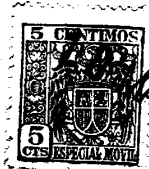
165108

tinales, se usa con preferencia un extracto para enjuague bucal.

Los productos de los arándanos que se emplean como medicamentos se obtienen hasta ahora, en cuanto al zumo y al vino, exprimiendo bayas frescas. El residuo, o torta de prensado, se considera sin valor y se tira. El extracto es preparado por los farmacéuticos con bayas secas como pasas; para conseguir un producto algo mejor, las pasas se machacan primero en el mortero. Las pasas se hacen por desecación de arándanos frescos. Esta, para conseguir un buen resultado, tiene que realizarse por personas peritas, tanto más cuanto que en ella desempeña un papel importante la temperatura de funcionamiento. En los países de origen, especialmente Rusia y Francia, las bayas se secan también para formar pasas y para hacerlas adecuadas para el transporte. En esta desecación principalmente se quita agua al fruto, y por consiguiente quedan presentes en las pasas los elementos medicinales, como el colorante azul y las sustancias curtientes.

Si en la preparación de zumo o vino la torta de prensado se tira hasta ahora como cosa sin valor, en la preparación de las pasas se pierde el rendimiento del zumo o vino de las bayas.

El procedimiento del invento tiene por objeto conseguir un rendimiento mejor de productos preparados de arándanos, y consiste en que de las bayas, con preferencia frescas, se separa primero a presión el zumo, y en que la torta de prensado restante se seca. Esta torta de prensado seca puede ser usada por el farmacéutico para la preparación de extractos. Con preferencia la torta de prensado se seca con aire caliente y seco. La calidad de la sustancia seca como base para la obtención de extractos se mejora notablemente si el producto seco se muele.



MAR. 1944

165108

De los ensayos ha resultado que el contenido de mate-
rias curtientes de la sustancia seca preparada por el procedimien-
to del invento es igual al de las pasas machacadas en el mortero.
Pero se ha comprobado que esta sustancia seca da por extracción
5 con agua el doble de colorante que las pasas machacadas en el mor-
tero. Por la presión y la molienda el tejido de las bayas que-
da mas abierto que por el procedimiento empleado hasta ahora.

Por consiguiente, al emplear el procedimiento se obtie-
ne una sustancia seca que gana en calidad sobre las bayas secas
10 como pasas hasta ahora empleadas, al paso que además se produce
un zumo que, bien como tal, bien convertido en vino por el pro-
cedimiento conocido, se pueda emplear como medicamento, como ali-
mento o como bebida.

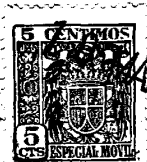
El procedimiento del invento permite, pues, obtener un
15 rendimiento útil de productos mucho mayor de lo que permitían
los procedimientos conocidos hasta ahora.

-o- N O T A -o-

Los puntos de invención propia y nueva que se presen-
tan para que sean objeto de esta patente de Invención en España
20 por VEINTE años, son los siguientes:

1º - Un procedimiento para preparar productos de arán-
danos, consistente en que de los arándanos, con preferencia, fres-
cos, se separa zumo por presión, y la torta de prensado obtenida
se seca.

25 2º - Un procedimiento según se reivindica en el punto
1º., caracterizado porque la torta de prensado se seca por medio



165108

de una corriente de aire seco y caliente.

3º - Un procedimiento según se reivindica en los puntos 1º y 2º., caracterizado porque el producto seco se muele.

5 4º - Un procedimiento según se reivindica en los puntos 1º a 3º., inclusive, caracterizado porque el zumo prensado se elabora en la forma conocida para obtener vino de arándanos.

5º - Un procedimiento para preparar productos de arándanos.

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

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

Madrid, 10 MAR. 1944
P. A.

Alberto de Eizaburu
Por Poder