



16 5928

165928

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

MEMORIA DESCRIPTIVA

de una Patente de Invención por 20 años,

a nombre del

Sr. Don: GUSTAV ADOLF BERNDT, residente
en Dresden-Zschachwitz (Alemania), por

"PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UNA CRE-
MA HORMONICA PARA LA PIEL PARTIENDO DE PRO-
DUCTOS DE APICULTURA".

=====

Es sabido que la miel se emplea para preparados de acción
externa como cremas y similares. El objeto del invento va más allá
pues en lugar de este producto definitivo de las colmenas, llega
a incorporar a las bases de la crema el zumo o jugo de la cresa
o papilla del alimento de las abejas. Estos productos no pueden
5 en modo alguno equipararse a la miel purificada ni tampoco a la
impurificada. Tanto por el momento de su formación en la vida de
las abejas como por su contenido en sustancias activas se diferen-
cian totalmente. La cresa de las abejas se origina por el hecho
10 de que las abejas reciben cierta cantidad de miel y polen, o sea,
polvo de las flores, en su estómago, de la cual papilla alimen-
ticia preparan un jugo especial, el jugo alimenticio o jugo de
empolladura. Este se lo suministran a las larvas como alimento
en cuanto no lo necesitan para su propia alimentación. Dicho ju-
15 go de cresa posee un contenido muy elevado en hormonas y vitami-
nas y además por efecto de la incorporación de polen posee un con-
tenido muy elevado de nitrógeno. Según esto, empleando el jugo
de la cresa y la papilla de alimento de las abejas para las bases
de las cremas se tiene la posibilidad de producir cremas de valor



20 mucho más elevado que cuando se emplea miel sola purificada o sin
purificar. Esta tiene además el inconveniente de su procedencia
industrial, pues hidrata fuerte y rápidamente las bases de las
cremas, inconveniente que no aparece al utilizar el jugo de la
cresa. De este modo se aumenta también la consistencia de las cre-
25 mas.

Una crema de esta clase se presta de modo excelente como cos-
mético. De este modo la idea directriz del invento hace por vez
primera posible emplear de distinto modo los productos de las abe-
jas que hasta ahora sólo se han destinado exclusivamente a la
30 propagación de las mismas. El producto enriquecido principalmen-
te de hormonas y, por consiguiente, activísimo de las colmenas
se hace de este modo apto por vez primera para servir a fines dis-
tintos de las propias abejas.

A continuación se explica un ejemplo de ejecución para pre-
35 parar una papilla alimenticia o cresa conteniendo hormonas o vi-
taminas según el invento: a 45° y en agua destilada de igual tem-
peratura se emulsiona miel como se la recibe en estado natural,
con pequeñas cantidades de una emulsión de aceite de hígado de
bacalao. Esta emulsión recibe una adición de agua azucarada de
40 45° C (en la relación de 1:1 hasta 1:2 agitada con azúcar o miel).
Esta mezcla constituye la papilla alimenticia o jugo de empolla-
ción que del modo arriba descrito gracias a la actividad de las
abejas se hace todavía mucho más rica en hormonas y vitaminas
y la cual se saca de los panales en el momento ya arriba indicado.

45 A continuación se señalan algunos ejemplos de cómo puede
elaborarse en cremas grasas el jugo empollador hormonal así ob-
tenido y conservado en miel:

El primer ejemplo se refiere al enriquecimiento de una cre-
ma grasa ordinaria con cera natural rica en hormonas y vitaminas,
50 con miel natural y con miel de cresa de las abejas:



50% de lanolina o de unguentum molle, 20% de cera natural y 10% de esperma de ballena, se emulsionan a 60° en 8% de agua destilada que contiene disuelto 2% de carbonato potásico y 1% de borax. La emulsión al principio caliente se enfría hasta 45° y después a la crema así obtenida se agregan agitando hasta 10% de miel con la cresa hormonal calentada a 40° y se sigue agitando la masa hasta que se enfría.

El procedimiento a continuación indicado nos lleva a una crema grasa parcialmente saponificada con adición de miel hormonal y vitamínica, miel de cresa y cera natural:

7,3 de estearina, 2,36% de aceite, 0,58% de cera blanca y 0,58% de esperma de ballena, se agitan a 75° con 0,44% de carbonato potásico en 41,3% de agua destilada. A continuación se incorpora 4,1% de cera natural de abejas calentada a 60° y toda la masa se agita en frío. La crema se vuelve a calentar ahora a 60° y esto agitando constantemente. Si no se presenta ahora ninguna tendencia a formar una masa a modo de gelatina, entonces se debe agregar un poco de alcohol. Este preparado de crema se agita a 45°C, y luego se incorpora una masa calentada a 60° y agitada nuevamente a 45° de 4,1% de esperma de ballena, 2,06% de aceite de vaselina, 2,08% de aceite de parafina y 14,6% de lanolina. En esta crema se introduce finalmente 9,1% de miel hormonal de cresa obtenida según el invento y calentada a 40°. La mezcla total puede después perfumarse como se quiera.

Señalaremos finalmente otro ejemplo de la obtención de una crema mate con el aditamento según el invento: 8,32% de estearina, 1,28% de lanolina, 1,28% de aceite, 0,64% de esperma de ballena se calientan a 75° y después se incorpora agitando 0,64% de alcohol. Esta masa se disuelve del modo que se hace con el agua en aceite, con 0,96% de carbonato potásico, disuelto en 64% de agua destilada, 9,22% de glicerina y 1,28% de alcohol,

