



Correspondiente a una PATENTE DE INTRODUCCIÓN a favor de Maximiliano Andrés Skudin de nacionalidad española y residente en Madrid, c. de Antonio Acaña 12, por "UN PROCEDIMIENTO PARA TRATAR SUSTANCIAS ALIMENTICIAS, DIETICAS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS".

Se trata de un procedimiento especial para tratar algunas sustancias alimenticias, dieticas y bebidas alcoholicas y que consiste en someter estos productos bajo influencia de irradiaciones producidas por un generador de rayos ultra-violeta. Con este procedimiento se consigue esencialmente dos objetos simultaneos o independientes o sea modificación de la estructura quimica de la sustancia bajo los efectos de las irradiaciones, a la vez que se enriquece su contenido por el aumento de las vitaminas C y sobre todo de las de la clase D.

Este procedimiento se aplica a la leche, harina, levadura, aceite de oliva, y en la elaboración de las bebidas tales como la cerveza, coñac, vino, Whisky, etc. etc..

Este procedimiento ha sido ya aplicado con éxito en Norteamérica, pero no ha sido practicado aun en España.

N O T A

1).-Se reivindica por "Un procedimiento para tratar sustancias alimenticias, dieticas y bebidas alcoholicas y se caracteriza por aumentar bajo la influencia de las irradiaciones de los rayos ultra-violeta la sustancia o liquido a tratar, con el objeto de mejorar su estructura quimica, o de aumentar su contencion en vitaminas C y sobre todo de la clase D (Ergosterin D-2, D-3, D-etc.).

2).-Se caracteriza el procedimiento referido en 1) por un generador de rayos ultra-violeta que se situa cerca o en el interior del depósito o en el tubo por donde circula el liquido a tratar, para estar situado en el radio de acción de los rayos ultra-violeta.

3) Se caracteriza por una lámpara eléctrica de mercurio, conteniendo a la vez una mezcla con alguno de los gases nobles, con el doble objeto, de facilitar la iniciación del encendido, a la vez, que obtener una longitud de onda determinada para el objeto.

4) Con referencia a la reivindicación 3) se procura obtener un espectro lo más estrecho posible, con máxima de intensidad en la longitud de onda aproximadamente de unos 3000 Angstrom. Esto se puede conseguir con una lámpara de alta tensión o empleando filtros adecuados para la referida onda.

5) En el tratamiento de la leche, se reivindica que la lámpara se situa en el depósito, por donde circula la leche, provisto de una tuberia de entrada con un grifo graduador de la velocidad de la circulación, y por el otro lado del depósito, hay una tuberia de salida de la leche, vitaminada. La lámpara de rayos ultra-violeta referida, por ser fria, resulta situada muy cercana o tocando la superficie de la leche, influye con su radiación a la leche en circulación. La duración se gradua por el grifo de entrada y la intensidad por la irradiación por la clase de lámpara o por la distancia de separación a la leche.

6) Se reivindica que la leche vitaminada puede ser así expendida en forma líquida, en polvo o semi-líquida como por ejemplo yogour, kefir, kumiss; lo esencial es que ha sido tratado por irradiación para aumentar su contenido en vitaminas de diversas clases como C y D.

7) Se reivindica, que el procedimiento indicado en 1) se aplica igualmente además de la leche, a harina, levadura, granos, aceite de oliva y en la elaboración de vinos, coñac, Whisky, cerveza.

8) Con referencia a 2) se reivindica que el procedimiento referido en 1) se realiza con una instalación industrial, o en forma de aparatos portátiles individuales, domesticos.

9) Se reivindica que el procedimiento indicado en 5) se realiza con o sin esterilización, antes, durante o despues del procedimiento.

10) Por fin, se reivindica por "UN PROCEDIMIENTO PARA TRATAR SUSTANCIAS ALIMENTICIAS, DIETICAS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS"

Madrid 8 de Abril de 1944

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

M. Skudin