



8 ABR. 1944

166177

166177

PATENTE DE INVENCION

por "Un procedimiento para prolongar la frescura de ciertos frutos".

a favor de Don Manuel de OROVIO RIBOT, domiciliado en
5 Barcelona.

MEMORIA DESCRIPTIVA

10 Generalmente luego de algún tiempo de ser los frutos separados del árbol, se inicia el proceso de descomposición o putrefacción que les inutiliza rápidamente; dicho proceso se inicia con mayor prontitud en frutos jugosos y es esta circunstancia que impide muchas veces su exportación desde el lugar productor por ser grande el porcentaje que se desperdicia no obstante utilizar acon-



166177

dicionamientos especiales que encarecen el producto.

Consecuencia de experiencias efectuadas por el peticionario para lograr un retardo en la iniciación del citado proceso de descomposición es el procedimiento objeto de la patente de invención que nos ocupa, el cual
5 consiste en lo siguiente:

Una vez separados del árbol los frutos a tratar, especialmente los muy jugosos como tomates, plátanos y otros, son inmergidos en un recipiente que contenga fun-
10 dida cualquier grasa vegetal comestible, natural o preparada de las conocidas que por su naturaleza sean sólidas a la temperatura normal y fundan alrededor de unos 35°; luego de dicha inmersión se forma en la superficie del fruto una película protectora elástica sólida de grasa
15 que impermeabilizando su piel y aislándola de la acción directa del aire, evita una putrefacción prematura y retarda la normal.

Si los frutos tratados han de consumirse en estado fresco, bastará calentarlos hasta unos 35° para que
20 sin alterarse el fruto se derrita la película de grasa protectora que así es recuperada, pero si los frutos han de consumirse guisados, el hecho de ser comestible la grasa que forma la película protectora permitirá la manipulación directa sin preocuparse de la existencia de dicha
25 película.

Actualmente se procura disminuir el porcentaje de frutos que se inutilizan por descomposición durante el transporte y almacenamiento, mandándoles antes de que su estado sea el de madurez normal, pero con ello queda
30 desvirtuado y perjudicado su sabor con la consiguiente



166177

pérdida de su valor intrínseco; con la aplicación del procedimiento descrito, los frutos pueden ser mandados en estado de mayor sazónamiento y por lo tanto conservando en mayor grado sus preciadas características.

5

N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

12.- Un procedimiento para prolongar la fescura de algunos frutos caracterizado por el hecho de que una vez separados del árbol los frutos a tratar, especialmente los muy jugosos como tomates, plátanos y otros, son inmergidos en un recipiente que contenga fundida cualquier grasa vegetal comestible, natural o preparada de las conocidas que por su naturaleza sean sólidas a la temperatura normal y fundan alrededor de unos 35°; luego de dicha inmersión se formará en la superficie del fruto una película protectora elástica sólida de grasa que impermeabilizando su piel y aislándola de la acción directa del aire, evita una putrefacción prematura y retarda la normal.

15

22.- UN PROCEDIMIENTO PARA PROLONGAR LA FRESCURA DE CIERTOS FRUTOS.

Y todo cuanto afecte a la esencialidad de lo descrito en la presente memoria que consta de tres hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona, 28 abril 1944.

p/a