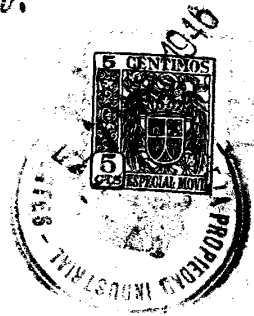


Patente 172.820.

172820



MEMORIA DESCRIPTIVA

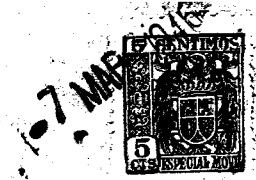
de una Patente de Invención por 20 años

a nombre de

Sr. D. Silvio Scherz Fell, residente en
Madrid, Gastambide nº 19. por

"UN PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR UN CON-
CENTRADO DULCE DE VITAMINA C"

5 Conocido es el rico contenido de vitamina C en los
zumos de los agricos, especialmente en los de la naranja;
menos conocidos es sin embargo el resultado de las inves-
tigaciones más recientes, según las cuales la vitamina
C natural tiene más valor curativo que la sintética, efec-
to de los factores accesorios existentes en la fruta
misma. Se puede aprovechar esta propiedad saludable de
la naranja, utilizando la fruta o el zumo. Haciéndose
independiente del tiempo, el zumo elaborado para consu-
mirlos más adelante debe conservarse por adición de al-
gún antifermo. Esta manipulación, sin embargo, perju-
dica más o menos el buen gusto y no queda sin influen-
cia sobre la estabilidad de la vitamina. También se ha
recurrido a otra manera de conservación consistente en
10 deshidratar por contracción el zumo, obteniendo así
15



también una concentración considerable de la vitamina. EL concentrado se hace potable al rediluirlo en el momento de su consumo. Sin inmediata aplicación se prohíbe por la alta acidez, que alcanza en los concentrados corrientes de 36º de Baumé, 10 por ciento y más .

Sería deseable disponer para ciertos fines de una vitamina C concentrada.

Para disfrutar de ésta ventaja, se ha inventado un nuevo procedimiento, objeto de esta patente.

Se ha investigado y observado, que se puede lograr un concentrado bastante neutro y que conserva además muy bien su contenido de vitamina C, si se somete al zumo antes de concentrarlo a un tratamiento preliminar con el fin de eliminar su acidez y de clarificarlo de una manera cuidada y rápida, factores decisivos para el mantenimiento de la vitamina C, tan sensible al aire y calor.

La elaboración de dicho concentrado se realiza en grandes rasgos, de modo siguiente: El zumo se extrae por métodos ya conocidos, evitando todo contacto innecesario con material y metales que pueden ejercer una influencia perjudicial. Después de separar las pepitas se procede en una tina u otro recipiente, provisto de agitador a la eliminación de la acidez por adición de alcalinos o alcalinos-térreos causticos o sales derivadas que desprenden fácilmente su radical ácido, neutralizando así la indeseable acidez. Para este fin se han mostrado especialmente apropiados los carbonatos y entre ellos el de calcio. Con el desprendimiento del ácido carbónico se favorece lo mismo que con una impregnación directa con este gas, la separación de la pulpa y del turbio del zumo, que se efectúa en un plazo más corto, dentro de algunas horas, en comparación con la clarificación espontánea que dura días



80 1.- Procedimiento para elaborar un concentrado dulce de vitaminas C, caracterizado porque los zumos de los agr~~os~~ agrios, especialmente de la naranja, se someten, antes de concentrarlos, a un tratamiento previo para eliminar su acidez y para clarificarlos rápida y cuidadosamente.

85 2.- Una forma de ejecución del procedimiento para elaborar un concentrado dulce de vitamina C según lo reivindicado en el punto 1, caracterizada porque la acidez del zumo, privado ya de las pepitas, se elimina por adición de alcalinos o alcalino-térreos cáusticos o de sales derivadas que desprendan fácilmente su radical ácida.

90 3.- Una forma de ejecución del procedimiento reivindicado en los puntos 1 y 2, caracterizada porque la eliminación de la acidez se realiza a la temperatura ambiente, mediante agitación y posterior decantación.

95 4.- Una forma de ejecución del procedimiento reivindicado en los puntos 1 y 2, caracterizada por el empleo preferente de carbonatos alcalinos o alcalinotérreos y especialmente el de calcio.

100 5.- Una forma de ejecución del procedimiento reivindicado en los puntos 1 y 2, caracterizada por el empleo alternativo de gas carbónico en vez o conjuntamente con los carbonatos.

105 6.- Procedimiento para elaborar un concentrado dulce de vitamina C según lo reivindicado en los puntos 1 a 5, caracterizada porque el zumo privado de acidez se concentra al vacío en un recipiente de acero inoxidable o de cualquier otro metal inatacable por el zumo.

110 7.- Una forma de ejecución del procedimiento reivindicado en los puntos 1 y 6 caracterizada porque al mediar la concentración, se la interrumpe y se vuelve a dejar al líquido en reposo para eliminar el resto del precipi-



tado de cal, y después se continúa la evaporación en el vacío hasta la concentración requerida.

115 8.- Una forma de ejecución del procedimiento reivindicado en el punto 7, caracterizada porque la eliminación del precipitado de cal se efectúa por centrifugación del concentrado todavía suficientemente líquido.

9.- Procedimiento para elaborar un concentrado dulce de vitamina C, según se describe en la memoria que precede y se especifica en la presente Nota.

120 Esta Patente recae sobre "UN PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR UN CONCENTRADO DULCE DE VITAMINA C", como queda descrito en la presente memoria y caracterizado en la anterior Nota.

Madrid, 7 de Marzo de 1946.-