

173025



PATENTE
DE
INVENCION

por "UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE PURGANTES Y LAXANTES", a favor de Don Pedro Navarro Rodeja, de nacionalidad española, domiciliado en Barcelona.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un nuevo procedimiento para la preparación de purgantes y laxantes.

5. El invento, se caracteriza por el hecho de presentar, de una manera disimulada, en un vehículo sólido edulcorado, la materia purgante o laxante, cuyo vehículo se dispone recubriendo un fruto o semilla comestible.

10. La acción del fruto o semilla, no solo se concreta a servir de soporte a la pasta edulcorada, sino que además, su misión es contribuir eficazmente a ayudar a dichos purgantes o laxantes en su acción en el intestino, procurando que en la masticación del fruto se logre de una manera inconsciente, el arrastre íntegro de la materia purgante o laxante hasta el estómago, en las mejores condiciones para ser enviada a los intestinos.

15. El procedimiento consiste en formar un jarabe diluyendo

173025



azúcar purificado en un disolvente adecuado, por ejemplo, agua destilada, en proporción de 360 partes en peso de agua, por 640 de azúcar, efectuando la disolución en frío o caliente, aunque en este último caso, no se debe rebasar los 35-40° C.

5. El jarabe se clarifica con clara de huevo, batiéndose ésta en el disolvente y añadiendo el batido al jarabe; se calienta moderadamente y como el calor coagula la albúmina, ésta arrastra las materias no disueltas, decantándose el líquido.

10. En este momento, se agregan al líquido siruposo obtenido, las materias laxantes o purgantes que se desea emplear, quedando preparado el jarabe compuesto para la operación ulterior.

15. En ciclo aparte, se preparan almendras desprovistas de cáscara y piel, se tuestan hasta el color dorado y se echan en una paila. En esta paila se vierte parte del jarabe y se calienta poco a poco hasta que el jarabe, tomando consistencia, se va adhiriendo a cada almendra, formando una capa en todo su alrededor. La operación se sigue hasta que la capa obtenida adquiera el espesor conveniente, deducido de las proporciones de la mezcla, para que cada almendra lleve una dosis exacta de purgante o laxante.

20. El procedimiento explicado, es susceptible de dar coloraciones a estas almendras, a cuyo fin se procura que las de tipo laxante tengan color diferente de las purgantes, lo cual puede hacerse vertiendo carmín o materia colorantes inofensiva, en el momento de preparar el jarabe.

25. Al preparar el jarabe, es posible también añadir algún principio aromático, por ejemplo, gotas de limón, naranja, bergamota u otros, que hagan agradable la primera impre-

30.

173125



sión y dejen un rastro en el paladar similar a lo que proporciona un confite ordinario.

5. La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras variaciones, a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, ser efectuado en cualquier clase de aparatos, con las proporciones, tiempos y temperaturas más convenientes para lograr el fin propuesto: por entrar todo dentro del espíritu de las reivindicaciones.

N O T A

10. Hecha la descripción del presente invento, se declara como nuevas y de propia invención, las siguientes reivindicaciones:

15. 1ª.- Un nuevo procedimiento para la preparación de purgantes y laxantes, caracterizado esencialmente por el hecho de diluir en un disolvente siruposo, una dosis de purgante o laxante y someter el conjunto a la acción del calor para que, solidificándose, se deposite sobre la superficie de un fruto o semilla, que al propio tiempo que sirve de soporte, contribuya a constituir un vehículo para arrastrar íntegramente hasta el estómagó el producto medicinal.

20. 2ª.- Un nuevo procedimiento según la anterior reivindicación, en el cual, el disolvente siruposo, se forma disolviendo previamente azúcar purificado, aproximadamente en una proporción de 640 partes en peso, en 360 partes en peso de agua destilada, sometiendo el todo a una temperatura de 30-35°C
- 25.

15025



y clarificando el producto de solución con clara de huevo batida en el propio disolvente, agregando el batido al jarabe y sometiéndolo a temperatura moderada, para que al coagularse la albúmina arrastre los elementos sin disolver, decantando el resto, el cual resulta a una concentración de 30-35° Bé.

5.

3ª.- Un nuevo procedimiento según las anteriores reivindicaciones, en el cual, al producto decantado, se le añade la dosis de materia purgante o laxante, algún colorante si se desea y también si es preciso, un aromático, como gotas de limón, naranja, bergamota u otros.

10.

4ª.- Un nuevo procedimiento según las reivindicaciones anteriores, en el que se preparan semillas o frutos duros, por ejemplo, almendras, que se limpian y tuestan al color dorado, cuyas almendras o frutos que se hayan destinado para la operación se echan en una paila, en la cual hay parte del jarabe, sometiéndolo todo el conjunto a un calor moderado, de unos 40° C., durante dos o tres horas, hasta que el jarabe se vaya solidificando, en cuyo momento, con remoción constante, se logra que vaya reubriendo uniformemente toda la superficie de las almendras, hasta un espesor tal, que la cantidad de purgante o laxante contenido en cada almendra sea la definitiva y seguidamente, dejándolas secar, quedan en disposición para su aplicación terapéutica.

15.

20.

5ª.- Un nuevo procedimiento para la preparación de purgantes y laxantes.

25.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de cuatro hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola cara, acompañadas de la documentación correspondientes.

Madrid, a 28 de marzo de 1946.-

PEDRO NAVARRO ROBEJA.

P.a.