

174137



PATENTE  
DE  
INVENCION

174137

Por "UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA FACILITAR LA MADURACION Y CONSERVACION DE LOS PLATANOS", a favor de Don Juan Riu Masmitjá, de nacionalidad española, domiciliado en Barcelona.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

Actualmente, la maduración de los plátanos se efectúa depositándolos durante tres a cinco días, según el estado de madurez y fecha en que se han cortado, en unas cámaras, a las que se hace llegar gas de carburo (acetileno), empezando una fermentación que se logra a una temperatura de unos 20° C. Esta fermentación es la que proporciona la madurez y color deseados.

5.

Para mantener o retrasar esta temperatura, según se quiera impulsar o retener la fermentación, se emplean barras de hielo en forma irregular, por ser imposible una distribución apropiada, y además queda imposibilitada toda inspección por el hecho de que el gas no permite la entrada en la cámara.

10.

El procedimiento a que se refiere la invención permite la vigilancia, puesto que se puede entrar en la cámara

15.

174137



con facilidad, se regula a voluntad la marcha de la maduración y se logra una uniformidad de que carecen en absoluto los procedimientos actuales.

5. El procedimiento consiste en colocar los plátanos en cámaras cerradas, a temperatura de unos 20° C., y hacer llegar a estas cámaras una niebla formada por la pulverización de agua, en tal forma que esta niebla se mantiene en suspensión en todo el derredor de los frutos, obrando uniformemente sobre ellos.

10. El ambiente de niebla formado facilita la fermentación, y por lo tanto, la madurez, evitando pérdidas de peso en el fruto, siendo necesario, tan solo, regular las entradas y salidas de la niebla para que, variando el volumen de ésta, se consigan efectos retardatrices, o por el contrario, se acelere la maduración.

15. Este ambiente pulverizado o de niebla favorece la conservación, puesto que se regula su entrada de manera que el proceso de fermentación permanezca estacionario en el tiempo que se desee.

20. Vemos pues, que el procedimiento consiste en someter a la fruta, recogida en estado verde, a un tratamiento a temperatura de unos 20° C., en una atmósfera de niebla, la cual es obtenida por finísima pulverización del agua que se hace llegar a aparatos pulverizadores, los cuales la envían en forma de niebla a la cámara o cámaras.

25. Cada aparato o conducto de entrada lleva medios de regulación apropiados, para regular las fases del proceso.

174137



- 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 con los aparatos y medios más convenientes, en cámaras o recintos más apropiados para lograr los fines propuestos por el invento.
- 5.

**N O T A**

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

10. 1ª.- Un nuevo procedimiento para facilitar la maduración y conservación de los plátanos, caracterizado esencialmente por el hecho de efectuar la regulación de la fermentación de la fruta verde, en cámaras, mediante la formación de una atmósfera producida por pulverización finísima del agua,
15. hasta obtener una niebla, con la cual se rodea a la fruta de una manera uniforme, cuya niebla, regulada en intensidad, da lugar al retraso o aceleramiento de la fermentación y maduración, sin que por ello experimente la fruta pérdida de peso, obteniéndose por este medio una maduración más natural y uniforme.
15. 2ª.- Un nuevo procedimiento según la anterior reivindicación, en el que la variación de volumen de entrada de la niebla es suficiente para variar las condiciones de la fermentación; para retrasarla, o sea conservar la fruta, o bien acelerándola para lograr su madurez.
- 20.

174137



3<sup>a</sup>.- Un nuevo procedimiento según las reivindicaciones anteriores, en el cual los medios productores de la niebla tienen elementos reguladores del volumen de la misma.

5. 4<sup>a</sup>.- Un nuevo procedimiento para facilitar la maduración y conservación de los plátanos.

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

Madrid, a 1 de Julio de 1946.

JUAN RUI MASMITJA.

P.s.