

BUENA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

176324

176324



MEMORIA DESCRIPTIVA
de un Certificado de 1ª Adición por mejo-
ras en el objeto de la Patente principal
número: 175.969, expedida el 2 de Diciem-
bre de 1946,

por

"PROCEDIMIENTO PARA LA CRISTALIZACIÓN Y
SEPARACION DE LA GLUCOSA CONTENIDA EN
LA MIEL Y PRODUCTOS SIMILARES."

a favor de INDUSTRIAS VALENCIANAS DE
PRODUCTOS AGRICOLAS V I T A L S.A.
residente en GANDIA (VALENCIA).

+++++

5 El presente Certificado de Adición, se refiere a mejoras in-
troducidas en el objeto de la patente principal nº 175.969, conce-
dida en 2 de Diciembre de 1946, por "Procedimiento para la crista-
lización y separación de la glucosa contenida en la miel y produc-
tos similares.

Las experiencias realizadas al llevar a cabo el desarrollo
del procedimiento protegido en la patente principal, han aconseja-
do introducir diversas modificaciones, por lo que estas suponían
de mejorar en el resultado industrial del mismo.

10 Además, el empleo de las centrifugas hidroextractoras signi-
ficaban un peligro constante en las manipulaciones, que habían de
realizarse laboriosamente para evitar accidentes entre los obreros
que intervienen en ellas.

15 Después de los estudios realizados, se ha comprobado que par
la separación de la fructosa, manosa y otras clases de azúcares
parecidos a éstas de las mieles y concentrados de uva y otras fru-
tas, era más conveniente el empleo de prensas hidráulicas u otras
adecuadas, a elevada presión, en lugar de efectuarlo mediante la
centrifugación, cuyas desventajas ya hemos indicado.

176324

3.ENE.33



20

Para ello, una vez conseguida la solidificación del producto y producida la cristalización muy rápida de la glucosa, después de someter las indicadas mieles o concentrados en tinas abiertas y durante algunas semanas en cámaras frigoríficas a temperaturas que oscilan entre + 5 hasta 15° C, tal como se describe en la repetida

25

patente principal se pone el producto en esportines u otros dispositivos como marcos recubiertos de paño, sometiendolo a prensado en prensas hidráulicas o análogas, a elevada presión, con lo que se exprime el producto, quedando los cristales de glucosa dentro de los citados dispositivos, mientras que la fructosa líquida y

30

similares, escapa por los poros a consecuencia del prensado, realizándose de este modo la separación de la glucosa cristalizada la cual se aplica luego en la elaboración de turrone, sin que estos revengan durante tiempo ilimitado, aunque se sometan a la acción de aire humedo.

35

La fructosa, manosa, etc. líquidas se recogen para su ulterior aprovechamiento en el endulzado de licores, jarabes, vinos y otros productos, que requieren la absoluta liquidez de la materia endulzante, cualidad de que está dotada la fructosa, manosa, etc. arriba mencionadas, las cuales no cristalizan ni reposan a ninguna temperatura.

40

Los puntos de invención propia y nueva, cuya explotación exclusiva se solicita por 20 años en España y sus posesiones, están comprendidas en la siguiente.

:-:-:-:-:-: N O T A :-:-:-:-:-:

45

1.- Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal número 175.969 caracterizadas porque se toma la miel y/o concentrados de uva u otros frutos y después de someterlos en tinas, abiertas, durante algunas semanas, en cámaras frigoríficas a las temperaturas entre + 5 y 15° C, lo que produce la cristalización rápida

50

de la glucosa y la solidificación del producto, se pone éste en esportines u otros dispositivos análogos, tales como marcos recubiertos de paño, sometiendolo a prensado en prensas hidráulicas u

176324



otras adecuadas a elevada presión, que expresen el mismo, quedando los cristales de glucosa dentro de los citados dispositivos.

55

2.- Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal nº 175.969 según la reivindicación 1ª, caracterizadas porque a consecuencia de la presión ejercida sobre el producto, la fructosa y manosa, líquidas escapan por los poros de los esportines o marcos recubiertos de paño, separandose así de la glucosa cristalizada y recogiendo para su aprovechamiento en el endulzado de licores, jarabes, vinos y otros productos, que requieren absoluta liquidez de la materia edulcorante.

60

65

Este Certificado de 1ª Adición recae sobre mejoras en el objeto de la patente principal nº 175.969, expedida el 2 de Diciembre de 1946, por "PROCEDIMIENTO PARA LA CRISTALIZACION Y SEPARACION DE LA GLUCOSA CONTENIDA EN LA MIEL Y PRODUCTOS SIMILARES", como queda descrito en la presente Memoria y caracterizado en la anterior Nota.

Madrid, 3 de Enero de 1947.-