

28 MAR



P.- 5549.-

177399

28 MAR 1947

177399

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

e n

E S P A Ñ A

por VEINTE años

a nombre de Don CARLOS DOMENECH MIRA, de nacionalidad española, residente en San Sebastián, Coronel Beorlegui, 1, por:

"UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE MERMELADAS".

El presente invento tiene por objeto un procedimiento sencillo y eficaz para la preparación de mermeladas.

Estos productos, tan buscados por el público en todo momento y, aun más, en los actuales, para suplir deficiencias alimenticias de otra índole, han llegado a alcanzar
5 últimamente precios realmente prohibitivos que impiden, precisamente, que los productos en cuestión puedan dar cumplimiento al papel importante que deben desempeñar en la economía dietética.



28 MAR 1947

177399

No es un secreto para nadie que este resultado es debido, primordialmente, a la carestía o escasez del azúcar que de un modo forzoso ha de entrar en su preparación.

5 Sería por tanto una solución interesantísima, tanto desde el punto de vista técnico como del social, encontrar una solución que permitiera resolver satisfactoriamente este problema.

10 Partiendo de que no es posible remediar la escasez del azúcar (sacarosa) puesto que ello depende de demasiados factores ajenos a la iniciativa privada, no queda otra solución sino la de encontrar un sucedáneo capaz de sustituir con las menores desventajas posibles a la sacarosa.

15 El Solicitante cree que es inútil intentar resolver el problema por medios químicos. Ciertamente que de este modo pueden obtenerse, como todo el mundo sabe, sustancias de un poder edulcorante centenares de veces superior al del azúcar común (sacarosa), pero ello es a coste de introducir en el producto terminado sabores extraños aparte de que, en el mejor de los casos, tales sustancias atraviesan el organismo sin descomponerse y carecen, por consiguiente, de valor nutritivo.

20 Este error es todavía más absurdo teniendo en cuenta que la naturaleza nos puede ofrecer la solución más aproximada al ideal.

25 Efectivamente, como es sabido, la sacarosa no es el único azúcar que produce la naturaleza. Existe toda una gama de azúcares naturales (dextrosa, maltosa, lactosa, etc) con un poder edulcorante aproximado, a veces, al del



177399

azúcar común (sacarosa).

Estos azúcares no introducen sabores extraños y, además, al igual que la sacarosa, sufren en el organismo las transformaciones conocidas, cediéndola los elementos nutritivos que hacen del azúcar un energético tan poderoso.

Por ello, el invento se refiere a un perfeccionamiento en la fabricación de mermeladas, consistente en utilizar al efecto, como materia edulcorante los azúcares contenidos en ciertos frutos, especialmente en los higos, y se caracteriza porque además de los hidratos de carbono (azúcares) contenidos en la fruta que se elabora, se adicionan hidratos de carbono (azúcares) de higos en forma de solución obtenida por desmenuzamiento de los higos hasta una división adecuada, por ejemplo, hasta su conversión en una pasta, la cual se somete a una operación de extracción por ebullición en un medio acuoso en la proporción de una unidad en peso de higos triturados por dos unidades en volumen del medio extractor y porque, una vez que han pasado al medio extractor los productos solubles contenidos en la materia prima, se realiza la separación de las celulosas, con preferencia, por un proceso de centrifugación.

El invento se caracteriza además porque la pulpa de la fruta a elaborar, adicionada del jarabe en cuestión se somete a ebullición para evaporar el contenido de agua en exceso.

Para la mejor comprensión del invento ~~a~~continua-



177399

ción se describirá un ejemplo específico de realización del mismo.

Ejemplo

5 Primero se elaboran en la forma habitual 100 Kgs. de pulpa de la fruta a convertir en mermelada.

A continuación se desmenuzan 100 Kgs. de higos que, una vez alcanzado el deseado grado de división, se someten a extracción con 200 litros de agua hasta la ebullición que se mantiene durante un tiempo conveniente.

10 El jarabe bruto así obtenido se somete a una depuración mecánica, por ejemplo, centrifugación, para separar las celulosas que han quedado en dispersión en el mismo.

A continuación este jarabe depurado puede mezclarse en este estado con la pulpa de la fruta o, preferentemente, se somete previamente a una reducción de volumen, o concentración, por ulterior tratamiento térmico.

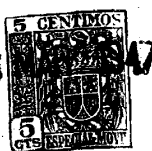
15 Una vez mezcladas las dos partes (fruto y jarabe) será preciso todavía seguir cocinando la mezcla para eliminar el exceso de agua.

De este modo se obtiene un producto edulcorado de un gusto que no se diferencia en nada de la mermelada endulzada con azúcar, de un valor nutritivo al menos semejante a ella y de un precio más reducido.

20

--- N O T A ---

Los puntos



de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Invención en España, son los siguientes:

5 1º. Perfeccionamientos introducidos en la fabricación de mermeladas, caracterizados por que para su
edulcoración se utilizan los hidratos de carbono de la fruta a elaborar, adicionados con los hidratos de carbono (azú-
cares) en forma de solución obtenida por desmenuzamiento de
10 higos hasta una división adecuada, por ejemplo, hasta su conversión en una pasta, la cual se somete a una operación
de extracción por ebullición en un medio acuoso en la proporción de una unidad de peso de higos triturados por dos
unidades en volumen del medio extractor y porque, una vez
15 que han pasado al medio extractor los productos solubles contenidos en la materia prima, se realiza la separación
de las celulosas, con preferencia, en un proceso de centrifugación.

20 2º. Perfeccionamientos según se reivindica en el punto 1º., caracterizados además por que la pulpa de la fruta a elaborar, adicionada del jarabe en cuestión, se somete a ebullición para evaporar el contenido de agua en exceso.

3º. Un procedimiento para la preparación de mermeladas.

25 Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede y para los fines que se han especificado.

Esta Memoria

- 6 -

28 MAR 1947



177399

consta de cinco hojas y la presente escritas a máquina por una sola cara.

Madrid a

28 MAR. 1947

P. A.

Alcorta de Eizaburu

Por Poder

M/L/L.