



180433

180433

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

que solicita por 20 años en España y sus Posesiones D. EMIR LUIS D'ASTECK CALLERY, residente en Madrid, Calle de Maldonado nº 25, por:

UN PROCEDIMIENTO PARA DETENER LA FERMENTACION DEL ALPECHIN O MARGINA, SIN ALTERAR SUS CUALIDADES "

M E M O R I A        D E S C R I P T I V A

5        La presente Patente de Invención, tiene por objeto la protección en territorio español, de un procedimiento cuya realización permite conservar el alpechín o margina que como agua vegetal, está contenido de modo natural en la aceituna.

10        El objeto de este procedimiento, es el de evitar que se produzca la fermentación y simultáneamente impedir que se alteren las cualidades del producto, que puede conservarse durante el tiempo que se estime necesario, hasta utilizarlo oportunamente con diversos fines industriales.

El procedimiento, se basa en las operaciones siguientes:

Se toma la cantidad de alpechín a tratar y a la

180433

- 2 -



temperatura ambiente, se le añade un treinta por ciento de cloruro de sodio ( $\text{NaCl}$ ) que al entrar en contacto con la masa de líquido, da lugar con su reacción a que se detenga la fermentación de la margina, que se produce espontáneamente. Sin más operaciones, el producto queda dispuesto para su aprovechamiento ulterior, conservándose por tiempo ilimitado.

Descrita la naturaleza del procedimiento objeto de esta Patente, se declara que los puntos de invención propia y nueva del solicitante, sobre los que ha de recaer la misma, están comprendidos en las siguientes

P R O C E D I M I E N T O S

1ª.- Un procedimiento para detener la fermentación del alpechín o margina, sin alterar sus cualidades, caracterizado porque se toma la cantidad del producto a tratar y a la temperatura ambiente, se le agrega un treinta por ciento de cloruro de sodio ( $\text{NaCl}$ ) que al entrar en contacto con la masa de líquido, da lugar con su reacción a que se detenga la fermentación de la margina, que se conserva por tiempo ilimitado para ser utilizada con fines industriales.

2ª.- UN PROCEDIMIENTO PARA DETENER LA FERMENTACION DEL ALPECHIN O MARGINA, SIN ALTERAR SUS CUALIDADES.

Tal como se describe en la memoria que antecede, que consta de dos hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 10 de Noviembre de 1947

*S. Oda Leoty*