

- 1 180593



180593

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña
a la solicitud de

Una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA
a favor de

DON FAUSTO DE SOUZA LUZ, domiciliado en ALICANTE,
calle del Teniente Robles, 46

por

"UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION Y CONSERVA-
CION DE MERMELADAS, CONFITURAS, JALEAS DE FRUTAS Y OTRAS
CONSERVAS".

Inventor: El solicitante, de nacionalidad portuguesa

-----000-----

180593

- 2 -

180593



5 La invención a que se refiere la presente memoria, constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial, de 26 de julio de 1.929, texto refundido, publicado en 30 de abril de 1.930.

10 La finalidad que se persigue con este invento es la de facilitar el consumo y la fabricación de conservas dulces prescindiendo de los envases de hoja de lata y de los tarros de cristal, sin que su conservación por tiempo indefinido sea perjudicada en lo más mínimo, siempre que en ella se observen las condiciones normales de higiene y salubridad, humedad, etc., más elementales, en los locales de almacenamiento.

15 Se persigue asimismo con este invento, además de la posibilidad de reducir los precios de coste por el ahorro del valor de los envases -que constituyen una riqueza que se pierde- facilitar a la generalidad de las gentes la posibilidad de hacerse sus propias mermeladas, confituras, compotas, etc., con las características finales que más le agraden, o por otras palabras: como se verá más adelante y con más detalle, se trata de fabricar, en unos casos, "productos
20 crudos" o de elaboración no terminada, bajo la forma de bloques de cualquier forma o tamaño, más o menos comprimidos, y conteniendo todas las materias componentes de los productos finales ligadas entre sí de tal manera que, su conservación es perfecta, no alterándose ni durante la fabricación ni
25 durante la conservación ninguna de las cualidades características de los diversos componentes (vitamínicas, mineralizadoras, reductoras, aromáticas, nutritivas, dietéticas, etc. etc.). Estos bloques son fácilmente solubles en agua,

30

180593

- 3 -

180593



35

de la cual basta añadir una cantidad conveniente para que, previa ligera cocción, resulte un producto final (mermelada, confitura, jalea, etc.) al gusto del interesado.

40

En otros casos pueden considerarse estos productos como "terminados", es decir: pueden presentarse bajo la forma de blocs más pequeños, tabletas, etc., dispuestas para el consumo inmediato, tal como sucede con las del chocolate.

45

El principio básico de la fabricación, y los productos con él obtenidos, cuya patente de invención se reivindica, difieren de todo lo hasta ahora conocido y consiste en aglutinar los diversos componentes, empleando como agente aglutinante el agua, ya sea la añadida, ya sea la de constitución de los componentes vegetales, o parte de ella, cuando -y es la generalidad de los casos- se someten los citados componentes vegetales a una deshidratación parcial, que, naturalmente, variará en cada caso concreto: a)- con el grado de humedad de la fruta, es decir con su contenido en sustancias sólidas; b)- con la proporción en que los demás componentes secos entren en la composición.

50

55

Al efecto, los componentes vegetales, las frutas por ejemplo, son primeramente sometidos a los tratamientos de limpieza, selección, corte (o compresión si se destinan a la fabricación de jugos, en este caso seguidos de la concentración al vacío), seguidamente a lo cual son deshidratados.

60

En el curso de la deshidratación, se observará en todos los casos el cuidado de extraer solamente la cantidad interesada del agua de vegetación. De esta manera se deja en las frutas del ejemplo solamente el agua que se estime conveniente para la aglutinación en crudo de los demás componentes, pero siempre en la proporción más conveniente en cada caso, de modo a asegurar el porcentaje final de extracto seco óptimo para mantener inalterable el producto final.

180593 - 4 -

180593



65

En la deshidratación se observa igualmente el cuidado de retener el agua de cristalización y de constitución básica de los componentes, como también se conduce de manera a evitar la pérdida de los diversos componentes aromáticos. Para ello se utilizan los elementos más adecuados en cada caso, tales como la desecación al vacío y a bajas temperaturas, la desecación solar, la mecánica o mixta de cualquiera de ellas.

70

75

Hay casos en los cuales, con el fin de facilitar la conservación aislada de alguno de los componentes vegetales, de una fruta, por ejemplo, para su ulterior empleo, es necesario elevar el grado de deshidratación más allá de lo necesario y conveniente para una buena aglutinación. En este caso hay que añadirle, más tarde, la cantidad necesaria de agua, pero siempre en cantidad tal que no rebaje en lo total el porcentaje adecuado de las substancias sólidas totales.

80

85

Una vez preparada la masa básica (lo mismo de una fruta determinada, que de otras como los tomates, las zanahorias, etc., clasificados como hortalizas) o de zumos debidamente concentrados, esta es mezclada con los edulcorantes (los azúcares), los aglutinantes jaleificadores (pectinas, agar-agar o harinas determinadas) los ácidos (cítrico y tartárico), y otros componentes característicos de cada caso, tales como los colores, aromas, las especies, etc. Dispuesta la masa total, es ésta bien homogeneizada manual o mecánicamente, hidratada, -cuando sea necesario- seguidamente a lo cual se procede a la compresión y envoltura de las piezas obtenidas, en papeles impermeables u otros.

90

95

En los productos "terminados" a que se ha hecho mención anteriormente, se observan algunas variantes en el tratamiento de las masas antes de su reducción a harinas. En este caso la masa o mezcla de los diversos componentes es tratada en calderines de doble fondo que actuarán como preparadores o

180593⁵ - 180593



100

calentadores de la masa, que seguidamente es enviada a aparatos concentradores al vacío. En éstos se le extrae a la masa una que se recoge en recuperadores de condensado, provistos de mirillas y niveles. De esta forma se consigue controlar perfectamente la extracción del agua a la masa, dejándola en condiciones de terminar su deshidratación en los secaderos antes mencionados, previa reducción a fideos o pequeños trozos que faciliten la desecación. A continuación la masa es reducida a polvo más o menos grueso según conveniencia, siguiéndose la deshidratación y la compresión en las mismas condiciones ya citadas. De esta manera se consigue un control lo suficiente perfecto del grado de humedad en los blocs, tabletas, etc., y se asegura la perfecta conservación de los productos.

105

110

115

Hecha la descripción precedente es preciso añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden, variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención, que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

N O T A

120

En resumen, la Patente de Invención que se solicita recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

125

1ª - Un nuevo procedimiento para la fabricación y conservación de mermeladas, confituras, jaleas de frutas y otras conservas dulces, del cual resultan productos nuevos en su forma física, presentación y conservación, caracterizado porque los componentes, las frutas por ejemplo, son primeramente sometidos a los tratamientos de limpieza, selección, corte (o compresión si se destinan a la fabricación de jugos, en este caso seguidos de la concentración al vacío), seguidamente a lo cual son deshidratados, siguiendo en el curso de la deshidratación el cuidado de extraer so-

130

180593

- 6 -

180593



lamente la cantidad interesada del agua de vegetación.

135 2ª - Un nuevo procedimiento, según la reivindicación primera, caracterizado porque en la deshidratación se observará igualmente el cuidado de retener el agua de cristalización y de constitución básica de los componentes, como también se conduce de manera de evitar la pérdida de los diversos componentes aromáticos, utilizándose para ello los elementos más adecuados en cada caso, tales como la desecación al vacío y a bajas temperaturas, la desecación solar, 140 la mecánica, o mixta de cualquiera de ellas.

145 3ª - Un nuevo procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque con el fin de facilitar la conservación aislada de alguno de los componentes vegetales, de una fruta por ejemplo, para su ulterior empleo es necesario elevar el grado de deshidratación más allá de lo necesario y conveniente para una buena aglutinación. En este caso hay que añadirle más tarde la cantidad de agua necesaria, pero siempre en cantidad tal que no rebaje en lo total el porcentaje adecuado de las sustancias sólidas to- 150 tales.

155 Un nuevo procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque, una vez preparada la masa básica (lo mismo de una fruta determinada, como de otros productos como tomates y zanahorias calcificados como hortalizas) o de zumos debidamente concentrados, ésta es mezclada con los edulcorantes (los azúcares), los aglutinantes jaleificantes (pectinas, agar-agar o harinas determinadas), los ácidos (cítrico o tartárico), y otras componentes característicos de cada caso, tales como los colores, los 160 aromas, las especies, etc. Dispuesta la masa total, es ésta bien homogeneizada manual o mecánicamente, hidratada -cuando sea necesario- seguidamente a lo cual se procede a la compresión y envoltura de las piezas obtenidas.

100593



180593

165

5º.- Un nuevo procedimiento según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en los productos "terminados" la masa o mezcla de los diversos componentes es tratada en calderines de doble fondo que actuarán como preparadores o calentadores de la masa, que seguidamente es enviada a aparatos concentradores al vacío, en los cuales se extrae a la masa una cantidad de agua que se recoge en recuperadores de condensado provistos de mirillas y niveles y a continuación la masa es reducida a polvo mas o menos grueso, según convenga, siguiéndose la hidratación y la compresión en las mismas condiciones ya citadas.

170

175

6º.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención cuyo registro se solicita, "UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION Y CONSERVACION DE MERMELADAS, CONFITURAS, JALEAS DE FRUTAS Y OTRAS CONSERVAS".

180

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de siete páginas escritas a máquina.

Madrid, 22 de Noviembre de 1.947

ALFONSO UNGRIA