

180767



MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

180767

MEMORIA DESCRIPTIVA

5.- de una PATENTE DE INVENCION, cuyo registro se solicita por veinte años, para España y sus Posesiones, a favor de DON JULIO GOMEZ D'CALDERON y DON FERNANDO DE PEDRO JULVE, residentes en Barcelona, de nacionalidad española, por: "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO EDULCORANTE SUBSTITUTIVO DEL AZUCAR DE CAÑA O REMOLACHA EN SUS DOS FORMAS DE SUBSTANCIA SOLIDA Y JARABE SIMPLE DE 35% Bé".

10.-

DESCRIPCION

Es un hecho, que en forma evidente y fácilmente acusa el más ligero observador, la carencia que en nuestra nación se experimenta de edulcorantes que, tanto en



180767

15.-

estado sólido como en el de jarabe, reúnan junto a un poder edulcorante fuerte el de fuerza nutritiva bastante para reemplazar al azúcar de caña o al de remolacha, el cuál además de su escasez tiene un precio con el que podría competir el edulcorante sintético antes aludido.

20.-

El inventor del objeto de ésta patente, llevado por su afán de proporcionar una solución viable a tan grave y perentorio problema, que al mismo tiempo representa para el Estado un ahorro precioso de divisas, estudió a fondo el asunto y fruto de su trabajo de experimentación son los resultados que se honra estudiar y presentar en la presente memoria.

25.-

Trátase en la patente de invención de que se trata en éste momento, según el enunciado expresa, de un edulcorante en estado sólido, susceptible de presentarse bajo la forma de polvo o terrón.

30.-

De entre los hidratos de carbono, exceptuando el azúcar propiamente dicho, que podemos disponer en nuestra nación, descuellan por su fácil obtención, la glucosa anhidra, producto de desdoblamiento del almidón mediante tratamiento con ácidos minerales, y la lactosa fácilmente obtenible a su vez del suero de leche.

35.-

Del poder nutritivo del monosacárido glucosa, así como del polisacárido lactosa, se ha hablado ya lo suficiente para que no entonemos ahora innecesarias alabanzas sobre el mismo tema pero....pueden, en verdad reemplazar

40.-

a la sacarosa?. Evidentemente que para ello les falta el poder edulcorante típico en la antes mencionada substancia. Solución a éste problema es la asociación del hidrato de carbono glucosa o lactosa, portador de fuerza nutritiva, a edulcorante sintético o-sulfimidabenzóica, portador de

45.-

fuerza edulcorante, sola o mezclada con una cantidad ponde-



180767

rable y rigurosamente estudiada de p-fenetolcarbamida.

50.- Estudiado a fondo el problema del edulcorante sintético o-sulfimidabenzóica, no se ha podido encontrar en nuestra copiosa literatura, prueba alguna que indique toxicidad o intolerancia; a pesar de lo cual el público se muestra reacio a su consumo, causas?. En primera linea figura la repugnancia innata hacia un producto que se obtiene a partir de manipulaciones químicas, cosa de alquimismo, y que hasta ahora solamente ha sido distribuido por las farmacias, lugar propio de medicinas; y después el sabor ligeramente metálico que dicho edulcorante sintético desgraciadamente posee. Pero si la o-sulfimidabenzóica se le agrega una pequeña cantidad de p-fenetolcarbamida, de sabor más agradable y pastoso pero de intensidad edulcorante menor, resulta una combinación de dulzor en extremo agradable e intenso.

55.-

60.-

Resumiendo, por el procedimiento que aquí se describe se ha logrado obtener un azúcar constituido por 998,5 gr. de glucosa anhidra o lactosa; 0,5 gr. de p-fenetolcarbamida y 1 gr. de o-sulfimidabenzóica. Dicha mezcla constituye un polvo edulcorante, caramelizable, de dulzor casi doble en peso que el azúcar de sacarosa. Dicha mezcla es susceptible de ser comorimida en pastillas o adoptar la forma de terrón.

65.-

70.- El producto edulcorante que se obtiene por ésta patente, puede presentarse así mismo en estado de jarabe simple de 35° Bé.

Si la disolución comercial de glucosa, da 44° Bé., la diluimos con agua bidestilada hasta hacerla adquirir el grado de 35 Bé., obtenemos un jarabe que, poseyendo la misma densidad y viscosidad que el de sacarosa, se diferencia de él en la poca intensidad del dulzor. En este invento se ha reforzado el poder edulcorante de .

75.-



180767

89.-

dicho jarabe mediante la adición de una mezcla de o-sulfimidabenzóica y p-fenetolcarbamida; de ésta forma se obtiene un jarabe de dulzor casi doble en peso que el correspondiente de sacarosa, teniendo, sin embargo, todas sus aplicaciones. La composición de dicho jarabe por kilogramo, es la siguiente: 998 gramos de solución de 35º Bé; 1,5 gramos de o-sulfimidabenzóica y 0,5 gramos de p-fenetolcarbamida.

85.-

90.-

Los términos de la descripción precedente han de entenderse siempre a título enunciativo y nunca limitativo, debiéndose tener en cuenta que el resultado puede conseguirse con la mezcla directa de los componentes descritos o bien por la asociación de otros cuerpos cuyo tratamiento conduzca a análogo fin cualitativo o de similar composición cuantitativa, con lo que no podría considerarse alterada la esencia del presente privilegio.

95.-

N O T A  
=====

Se reivindica como invención propia al efecto de registro como patente y su explotación con carácter exclusivo en los términos de la legislación en vigor:

100.-

1º) "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO EDULCORANTE SUBSTITUTIVO DEL AZÚCAR DE CAÑA O REMOLACHA EN SUS DOS FORMAS DE SUBSTANCIA SÓLIDA Y JARABE SIMPLE de 35º Bé." caracterizado por el hecho de estar constituido por una mezcla de glucosa anhidra o lactosa en cantidad proporcional de 998,5 gramos, con 05 grados de p-fenetolcarbamida, a la que se agrega 1 gramo de o-sulfimidabenzóica, procediendo a su batido hasta la consecución de una perfecta homogeneidad, para obtener un polvo edulcorante caramelizable.

105.-

110.-

2º) El mismo procedimiento de la reivindicación precedente, caracterizado por que añadiendo agua bides-



1947

180767

115.-

tilada, a 998 gramos de una disolución comercial de glucosa de 44º Bé, hasta su rebaje a 35º Bé, se consigue un jarabe de análoga viscosidad al de sacarosa, adicionándole una mezcla de 1,5 gramos de o-sulfimidabenzóica y 0,5 gramos de p-fenetolcarbamida.

120.-

3º).- "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO EDULCORANTE SUBSTITUTIVO DEL AZUCAR DE CAÑA O REMOLACHA EN SUS DOS FORMAS DE SUBSTANCIA SÓLIDA Y JARABE SIMPLE DE 35º Bé." tal y conforme queda descrito y reivindicado.

Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara conteniendo un total de ciento veinticuatro líneas, incluyendo la presente.

Madrid 3 de Diciembre de 1.947

EL AGENTE OFICIAL,

ANTONIO ESCRIBA  
P.P.