

182258



182258

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

Una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA,

a favor de

D. ERNESTO T. AZORIN, residente en LA CORUÑA, Cantón Grande, 23

por

"PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE ESPECIAS AMARILLAS AZAFRANADAS EN COMPRIMIDOS"

Inventor: El solicitante, de nacionalidad española.

-----*****-----



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 que establece el vigente Estatuto de la Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1.929, texto refundido, publicado en 30 de Abril de 1.930.

10 El procedimiento que vamos a describir, parte de una fórmula cuyos elementos integrantes indicamos a continuación, expresando también las proporciones aproximadas en la que cada una integra el total.

Azafran.....	50	gramos
Pimienta.....	10	"
Clavo.....	10	"
15 Cilantros.....	20	"
Hierbabuena.....	10	"
Amarillo sulfo-ácido.....	10	"

20 Debemos indicar como antecedente necesario, que este procedimiento tiende a reducir al mínimum el volumen total de las distantes especies empleadas en el arte culinario, eliminando de la semilla aquellas partes que en nada intervienen en sus cualidades aromáticas, estimulantes y gustativas, como son, los restos celulósicos, las células pétreas subepiteliales y demás componentes vegetales inactivos para

25 fines de condimentación, logrando en cambio obtener un producto extractivo dotado de la máxima actividad y pureza, susceptible de ser dosificado gravimétricamente y por tanto fácilmente homogeneizable en el espesor de una masa aglutinante que pueda servir de soporte a las más variadas especies

30 utilizadas en el arte culinario; lo que aparte de facilitar considerablemente su manejo, permite conseguir una más exacta dosificación de estos aditamentos culinarios en la elaboración de los diferentes manjares y como consecuencia, ob-



35

tener repetidamente con una precisión casi matemática, el sabor o gusto exigido por un hábito gustativo determinado, cosa que no se suele alcanzar con los productos impuros de inconstante proporción de sustancias activas que hasta el momento se utilizan.

40

La técnica del solicitante se basa en los métodos de extracción que la química utiliza para separar las sustancias solubles de los compuestos orgánicos, valiéndose de disolventes adecuados en condiciones especiales de temperatura.

45

Después de repetidas experiencias, el solicitante ha llegado a la conclusión de que la mayoría de las especies utilizadas en la condimentación, ceden fácilmente sus sustancias activas sápidas, después de ser sometidas, previa fina pulverización, a la acción de una mezcla disolvente constituida por tres partes de alcohol purísimo y una de eter igualmente puro. La operación se efectúa en aparato de extracción de Soxhlet a una temperatura no superior a 85 grados; finalmente se evapora el disolvente en un cristizador a la temperatura de 40 grados, obteniéndose de esta forma un residuo constituido precisamente por aquellas sustancias aromáticas a que deben su acción las especies citadas y que como se ha razonado, pueden ser utilizadas en mínimas cantidades que distribuidas en adecuadas proporciones en una masa aglutinante en forma de píldoras, su acción será siempre constante y perfectamente valorable.

50

55

60

Queda expuesto en lo que antecede, en qué consiste el procedimiento de fabricación referido y cuáles son sus considerables ventajas, en consideración a las cuales esperamos que la patente que se solicita se conceda al objeto de evitar fáciles imitaciones, ya que el producto que se trata de fabricar ha de adquirir una enorme difusión en todos los mercados.

65

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

70

N O T A

En resumen: La Patente de Invención cuyo registro se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

1ª.- Procedimiento de fabricación de especias amarillas azafranadas en comprimidos, caracterizado porque se efectúa a base de la fórmula siguiente:

75

Azafran, 50 gramos.- Pimienta, 10 gramos.- Clavo, 10 gramos.- Cilantros, 20 gramos.- Hierbabuena, 10 gramos.- Amarillo sulfo-ácido, 10 gramos.

2ª.- Procedimiento, según la reivindicación primera, caracterizado porque las especias se someten a una fina pulverización, y después a la acción de una mezcla disolvente constituida por tres partes de alcohol purísimo y una de eter igualmente puro, efectuándose esta operación en un aparato de extracción Soxhlet a una temperatura no superior a 85 grados.

80

85

3ª.- Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque, efectuadas las operaciones precedentes, se evapora el disolvente en un cristalizador a la temperatura de 40 grados, obteniéndose así un residuo constituido por las sustancias aromáticas a que deben su acción las especias citadas.

90

4ª.- Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque, una vez obtenido el producto indicado, se añade a él el aglutinante necesario para darle la forma de píldoras o comprimidos que es la forma^{en} que ha de ofrecerse al mercado.

95

5ª.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita, PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE ESPECIAS AMARILLAS AZAFRANADAS EN

100

- 5 -

182258



COMPRIMIDOS".

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria,
que consta de cinco páginas escritas a máquina por una sola
cara.

Madrid, 10 de Febrero de 1.948

ALFONSO UNGRIA