

- 1 -



1 82329

1 82329

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

Una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA,

a favor de

DOÑA JOSEFINA CARBONELL GINER, residente en VALENCIA,

calle Ribera, 14

por

"PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA CONSEGUIR UN PRODUCTO
AZUCARADO A BASE DE GLUCOSAS"

Inventor: La 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

La falta de productos edulcorantes, debido a las circunstancias anormales de cultivo que disminuyen la producción de remolacha, ha determinado investigaciones dirigidas a conseguir sustitutivos que remediaran esa necesidad alimenticia, no habiéndose logrado hasta el presente producto que sustituyera a la sacarosa integralmente ya que los conseguidos han procedido de dos ramas diferentes, bien de las glucosas naturales y las obtenidas por hidrólisis de almidones, o bien de derivados del ácido ortosulfobenzóico. Los primeros tienen un valor alimenticio similar a la sacarosa, en cambio su poder edulcorante es del 50% del azúcar usual y ello dificulta y encarece su empleo, difícil, por otra parte, pues se trata de productos líquidos. Los derivados del ácido ortosulfobenzóico, con enorme poder edulcorante, carecen de todo valor alimenticio y además tienen un sabor metálico y en grandes cantidades resulta desagradable.

15

20

25

La asociación de un producto glucosado seco y sólido al que se le adicionen derivados del ácido ortosulfobenzóico, debidamente dosificados, permite la obtención de un producto:

- a).- con el valor alimenticio de la sacarosa.
- b).- con el poder edulcorante de la sacarosa.

30

pudiéndola sustituir alimenticia y organolépticamente, llenando una necesidad real y agobiante cual es la falta de azúcar.

FUNDAMENTO DE FABRICACION.-

Los productos glucosados se obtienen por cristalización



35

de caldos azucarados de frutas, como la úva, pasas, higos, y de la inversión de almidones debidamente depurados y concentrados en su necesario.

40

La mezcla de los derivados del ácido ortosulfobenzóico a la proporción del 2 al 0,20 por mil, se obtiene diluyendo la cantidad necesaria en disolventes de evaporación rápida e incorporándolos al sólido glucosado en estado de división para su mejor e íntima mezcla.

45

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 se reivindica en la siguiente

N O T A

50

Se reivindica como nuevo, de propia invención el procedimiento industrial para conseguir un producto azucarado a base de glucosas, que se caracteriza por las particularidades siguientes:

55

1^o.- Procedimiento industrial para conseguir un producto azucarado a base de glucosa, caracterizado porque se parte de caldos concentrados de diversas frutas en los que mediante siembras y reposo se provoca la cristalización de la glucosa.

60

2^o.- Procedimiento, según la reivindicación 1^o, caracterizado porque por medio de centrifugaciones y expresión se separan los cristales de las aguas madres, procediendo a un secado de los cristales por medio de aire.

65

3^o.- Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque para compensar el débil poder edulcorante de la glucosa se le agrega una cantidad del derivado imídico del ácido ortosulfobenzóico que previamente ha sido diluido en disolvente adecuado.

4^o.- Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores.



caracterizado porque el derivado imídico del ácido ortosulfobenzóico se diluye en los disolventes éter o alcohol etílico.

70

5^a.- Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la disolución obtenida del ácido ortosulfobenzóico al ser incorporada a los productos glucosados permite una mezcla íntima de los dos productos imposible de conseguir por procedimientos mecánicos y en estado sólido.

75

6^a.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita, "PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA CONSEGUIR UN PRODUCTO AZUCARADO A BASE DE GLUCOSAS".

80

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

Madrid, 12 de Febrero de 1.948

ALFONSO UNGRIA