

1 83707

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

UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA, A
FAVOR DE DON ARTURO SERECIGNI ROSIÑOL, DE NACIONALIDAD
ESPAÑOLA, RESIDENTE EN MADRID, Tenerife, 48

s o b r e:

"PROCEDIMIENTO FISICO-QUÍMICO-MECANICO, PARA LA OBTENCIÓN
DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO Y REFRESCANTE, CUYO ELEMENTO
BÁSICO ES LA CHUFA"

-----OoO-----

El invento se contráe a un procedimiento físico-químico-
mecánico para la obtención de un producto alimenticio y refre-
cante, cuyo elemento básico es la chufa, en cuyo estudio el
peticionario viene dedicando gran parte de sus estudios, sien-
5 - do poseedor de la patente nº 165.214, en la que se describe
un procedimiento de análogas características al que ahora se
protege.

Para mejor comprensión del objeto del invento, en los
adjuntos dibujos, y a título de realización práctica, se des-
10 - cribe una forma de ejecución del procedimiento mediante una

183707

- 2 -



instalación que forma parte integrante de aquél.

5 - Se deposita la chufa en una lavadora giratoria, que hasta su mitad, queda sumergida en un baño de agua y sosa, o ácido clorhídrico, a un 5% variable, según la pureza de estos productos, que se encuentran en el mercado.

Cuando la corteza de la chufa ha sido ya disuelta y expulsada, se vacía el líquido del baño, y con riego continuo de agua, se sigue lavando la chufa hasta que quede eliminada de sabor y olor del disolvente que se utilice.

10 - Pasa a la refinadora, en donde queda molida convenientemente.

Pasa a una tina o depósito, para su maceración con agua, en una proporción de 10 kilogramos de chufa molida y 5 litros de agua, durante 30 minutos, y pasado este tiempo pasa a la que es una prensa hidráulica, en la que, por presión, es extraído totalmente su jugo. Vuelve a ponerse en maceración la chufa, prensada, con otros cuatro litros de agua, durante otros 25 minutos, y es nuevamente prensada por segunda vez, y otra vez es macerada, por tercera vez, 20 - con 3 litros de agua y 20 minutos de tiempo, y prensada, y así otra vez iguales operaciones, con 2 y 1 litro de agua, respectivamente, durante 15 minutos la cuarta y 10 minutos la quinta maceración.

25 - Hechas ya las cinco maceraciones, se juntan sus líquidos, que suman, aproximadamente, 14 litros de jugo de horchata de chufas, y se le adicionan una cantidad variable de 30 a 60 litros de alcohol rectificado de 96/97%, según la cantidad de la chufa, agitándose esta mezcla primero, y dejándola en reposo hasta obtener la coagulación del principio 30 - activo y grasas, con toda su riqueza orgánica de la chufa,

14 MAY



tras lo cual se procede al filtraje y separación del alcohol y agua que en su principio se adicionó a la chufa.

La pasta coagulada de chufa, filtrada, así obtenida, es desecada en una cámara por corrientes de aire, frío o caliente,

5 - según la temperatura del ambiente, y cuyo aire es regulado en su temperatura en la cámara al vacío en cantidad de milímetros de la columna de mercurio, que requiera la temperatura del ambiente y la altitud sobre el nivel del mar; del lugar en que se efectúe esta fabricación.

10 - Una vez esta pasta por completo deshidratada, y conservando solamente la humedad de sus grasas naturales, se mezcla con azúcar en proporción de 600 gramos de azúcar por 400 gramos de la expresada pasta seca, y bien mezclado, es envasado, aunque estas proporciones se den, como es lógico, a título de
15 - orientación y forma de realización del invento, variables, de acuerdo siempre, con las características de cada mercado.

Dentro de los principios generales del procedimiento la coagulación así como el filtraje y eliminación de gusto y sabor del alcohol en el principio activo y grasas de la chufa,
20 - podrá ser ayudado por éter sulfúrico, y otros diversos ácidos y reactivos, que el destino de la materia fabricada, según el país o mercado consumidor, aconseje y permita el gusto de aquél público.

NOTA

25 - En resumen: la presente patente de invención recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

1ª.- Procedimiento físico-químico-mecánico para la obtención de un producto alimenticio y refrescante, cuyo elemento básico es la chufa, caracterizado porque la chufa se
30 - sumerge en un baño de agua y sosa o ácido clorhídrico, a un

183707



1.83707

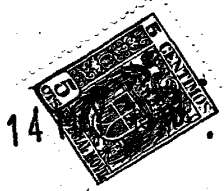
5% variable, y cuando la corteza de la chufa ha sido disuelta y expulsada, se vacía el líquido, y con riego continuo de agua, se sigue lavando la chufa hasta que quede eliminada de sabor y olor, del disolvente que se utilice.

5 - 2a.- Procedimiento, según la reivindicación anterior, caracterizado porque la chufa es objeto de una molienda conveniente, por medios mecánicos o manuales adecuados, y se macera con agua, en una proporción de 10 kilogramos de chufa molidas y 5 litros de agua durante un espacio de tiempo, aproximadamente de 30 minutos, pasado el cual es objeto de un prensado, para extraer totalmente su jugo.

15 - 3a.- Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la chufa es objeto de nueva maceración, con prensado, con 4 litros de agua durante otros 25 minutos, y vuelve a ser prensada y macerada por tercera vez, con tres litros de agua y 20 minutos de duración, repitiendo estas operaciones con 2 litros de agua y 15 minutos, y 1 litro de agua y 10 minutos, la quinta maceración, que es la última.

20 - 4a.- Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque efectuadas las cinco maceraciones, se juntan los líquidos que suman, aproximadamente, 14 litros de jugo de horchata de chufas, y se le adiciona una cantidad variable de 30 á 60 litros de alcohol, rectificado, de 96/97%, según la cantidad de chufa, agitándose la mezcla, y dejándola en reposo hasta obtener la coagulación del principio activo y grasas, con toda su riqueza orgánica de la chufa, tras lo cual se procede al filtraje y separación del alcohol y agua que, en un principio, se adicionó a la chufa.

30 - 5a.- Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la pasta coagulada de chufa, filtrada, así



obtenida, se deseca en una cámara por corriente de aire (frio o caliente) según la temperatura del ambiente, y cuyo aire es regulado en su temperatura en la cámara, al vacío, en cantidad de milímetros, de la columna de mercurio, que requiera la temperatura del ambiente, y la altitud sobre el nivel del mar.

6a.- Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque deshidratada la pasta por completo, y conservando solamente la humedad de sus grasas naturales, se mezcla con azúcar, en una proporción de 600 gramos de azúcar, por 400 gramos de la pasta seca, y bien mezclado todo ello, se envasa.

7a.- "PROCEDIMIENTO FÍSICO-QUÍMICO-MECÁNICO, PARA LA OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO Y REFRESCANTE, CUYO ELEMENTO BÁSICO ES LA CHUFA"

Según se describe en la presente memoria, que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos.

Madrid, 14 de Mayo de 1948.

Francisco Javier Plaza
P. P.

183707

Arturo Serecigni Rosiñol.



183704
Hoja única.

