

185204

- 1 -



185204

MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña
a la solicitud de
Una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA,
a favor de
DON MANUEL NICOLAS TOMAS, residente en VALENCIA,
Avenida Peris y Valero 232 6ª
por
"UN PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA LA FABRICACION DE
CANELA SINTETICA".

Inventor: El solicitante, de nacionalidad española.

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



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 la vigente Ley sobre Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1.929, texto refundido, publicada en 30 de Abril de 1.930.

La finalidad que se persigue con este invento es poder ofrecer a los industriales, y al público en general, una canela sintética mucho mejor que la que se importa actualmente del extranjero.

La canela natural, que se importa por ejemplo de Ceilán, es un producto tan sumamente delicado que necesita una serie de cuidados desde que se desprende de la corteza del árbol hasta que se aplica a las necesidades industriales o culinarias, por lo que pierde toda su bondad, quedando de la misma poco menos que el nombre, a causa de que es muy difícil practicar esos cuidados.

La canela en rama, desde el momento en que se ha separado de la rama del árbol, queda en contacto del oxígeno del aire y el principal componente del aceite esencial, el aldehído cinámico, se transforma en color amarillo y se convierte en ácido cinámico resinificándose en parte lo cual origina una pérdida de aroma fino y se altera la calidad, a parte de la oxidación que experimentan otros aldehídos que en menor proporción se encuentran en dicho aceite esencial.

La humedad habitual de la canela y la humedad relativa del aire favorecen la oxidación del aceite y demás cuerpos oxidables y por este motivo una buena canela de origen la encontramos cada vez más pobre en principios aromáticos.

Vistas las deficiencias que presenta la canela natural frente a los agentes atmosféricos, en lo que respecta a su

1.85204



35

principal componente, el aldehído cinámico, y con el propósito de poder preparar un producto más concentrado en principios aromáticos y a la vez, de excluir totalmente la presencia de los agentes atmosféricos causantes de la oxidación y resinificación del aceite esencial, el solicitante ha dedicado sus estudios a conseguir fabricar canela sintética en polvo y tras largos ensayos y desvelos, ha visto realizado sus deseos con el procedimiento que a continuación se detalla.

40

45

Se toma una cantidad de polvo de corteza de huesos de frutos secos, se tamiza para quitarle las impurezas, separando de la parte tamizada la cantidad conveniente que se introduce en un recipiente adecuado (para desecar en vacío) provisto de paletas para remover continuamente el producto, aplicándose al principio una temperatura de 50 o 52 grados, y al final del secado una temperatura de 100 o 110 grados durante media hora para inactivar los enzimas oxidantes, finalmente se corta el vacío y se deja enfriar el producto en ambiente de gas inerte hasta alcanzar la temperatura ordinaria.

50

55

Mientras duran las operaciones de secado y enfriado, en un aparato corriente de destilar en vacío en los laboratorios, se pone aceite de canela, se hace el vacío y se calienta mediante baño de María a temperatura de 80 a 85 grados, procurando retener esta temperatura durante un período de veinte minutos, pasado el cual se suspende la calefacción y se corta el vacío simultáneamente a la llegada de gas inerte seco, dejando enfriar el aceite esencial de canela, libre de las pequeñas cantidades de aldehído benzoico que comunica un extraño olor a almendras amargas.

60

65

Destapando luego el depósito que contiene el aceite esencial purificado de aldehído benzoico en ambiente de gas inerte, se pasa la esencia a los frascos preparados



70 al efecto, por medio de tubos de cristal conductores, adaptados a los tapones de los respectivos recipientes. La cantidad de aceite esencial envasado en cada frasco se regula por medio de una balanza automática instalada en el interior de una cámara en ambiente de gas inerte y se recupera éste después del envasado, se deja llegar aire seco a la cámara y se retiran los frascos.

75 Después de lo expuesto, se pasa la esencia de canela con otros tubos conductores a un aparato provisto de paletas, para lo cual basta con invertir los frascos para que por gravedad pase el aceite esencial al referido aparato, donde es removido, consiguiendo una mezcla homogénea de la
80 esencia y la harina de cáscara de huesos de frutos que previamente se había depositado en el interior de dicho aparato, cuya operación dura unas cuatro horas.

85 Todas las operaciones descritas, tales como la purificación del polvo, así como del aceite esencial de la canela, el trasiego del mismo, pesado y envasado, así como la soldadura de los botes por procedimiento eléctrico, colocación de envases en los platillos y retirada de los llenos, se verifica por procedimiento mecánico en una cámara de gas inerte.

90 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

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

1ª.- Un procedimiento industrial para la fabricación de canela sintética caracterizado porque se toma una cantidad de polvo de corteza de huesos de frutas, se tamiza

- 1.85204



100

y se limpia de impurezas, se introduce en un recipiente adecuado para ser desecado en vacío, estando este recipiente provisto de paletas para remover constantemente el producto aplicándose al principio una temperatura de 50 o 52 grados, aumentándose de 100 o 110 durante media hora al final del

105

secado, para inactivar los enzimas oxidantes, cortándose el vacío y dejándose enfriar en ambiente de gas inerte, hasta alcanzar la temperatura ordinaria.

110

2º.- Un procedimiento, según la reivindicación 1ª, caracterizado porque mientras duran las operaciones de secado y de enfriado en un aparato corriente de destilar, se pone el aceite de canela, se hace el vacío, calentándose a baño María a temperatura de 80 a 85 grados durante un período de veinte minutos, pasado el cual se corta el vacío simultáneamente a la llegada del gas inerte seco, dejando enfriar el aceite esencial libre de aldehído benzoico.

115

120

3º.- Un procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque purificado el aceite esencial, se pasa a los frascos preparados al efecto mediante tubos conductores de cristal, siendo las cantidades que se envasan en cada frasco, reguladas en una balanza automática instalada en el interior de una cámara en ambiente de gas inerte y éste se recupera después del envasado y se deja llegar aire seco retirándose los frascos.

125

4º.- Un procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el aceite esencial contenido en los frascos, se pasa por otros tubos conductores al recipiente provisto de paletas, invirtiendo los frascos para que el aceite pase por gravedad al recipiente indicado, que se había cargado previamente con harina o polvo de corteza de huesos de frutos purificado, donde es removida la mezcla de harina y de aceite esencial, hasta conseguir una mezcla homogénea, invirtiendo en esta operación unas cuatro horas.

130

185204



135

5ª.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita, "UN PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA LA FABRICACION DE CANELA SINTETICA".

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

Madrid, 14 de Septiembre de 1.948

ALFONSO UNGRIA