

6761



187444

187444

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

a favor de D. Alberto BOSCH ORPINELL

de nacionalidad española

residente en Barcelona, Paseo de Gracia, nº 100

por:

"UN PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE UN PURGANTE"

(Clase 40ª, Grupo 4º del Nomenclator)

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente patente de invención tiene por objeto garantizar a su concesionario la propiedad y el derecho a la explotación exclusiva de un procedimiento de preparación de un purgante.

5. Conocidos son los inconvenientes que presentan los purgantes bajo el punto de vista de su administración a los pacientes, en particular si se trata de niños cuya repugnancia instintiva a tomarlos se ha tratado de vencer por diferentes medios conducentes todos ellos a disfrazar el gusto desagradable de los mismos.
- 10.

Uno de los procedimientos más frecuentemente empleados ha sido el empleo de esencia de frutas citricas tales como la naranja o el limón las cuales asociadas al azucar, carbonato de cal y otros ingredientes, se han empleado como vehiculos del purgante. Sin embargo la consistencia aceitosa de las esencias, procedente como es sabido, no de las frutas, sino de su cascara o corteza, hace se adhieren excesivamente a las mucosas bucales, lo que no puede menos de proporcionar al purgante un gusto casi tan desagradable como el que se trata de evitar.

También se ha ideado el suministro de purgante mediante su inclusión en receptaculos gelatinosos insípidos facilmente tragables para su disolución en el estómago, pero el uso de esta clase de receptaculos es de suyo perjudicial para esta viscera por su poca digestibilidad y además no es susceptible de empleo en enfermos que sufren dolencias en dicho importante órgano de la nutrición.

Gracias al procedimiento objeto de esta patente se eliminan los citados inconvenientes ya que el vehiculo empleado para suministrar el purgante no es otro que la pulpa de fruta preparada en la forma y bajo las condiciones que se especificarán luego.

He aquí en que consiste esencialmente el procedimiento en cuestión.

Escogida una fruta entre las variedades de poco tamaño, cuya pulpa presenta cierta dureza o consistencia, tal como las cerezas por ejemplo, se someten una vez limpias, mondadas y deshuesadas a un tratamiento previo de almibaración hasta dejarlas a punto para su glaceado, lo cual se consigue por medio de su ebullición con adición de azucar o glucosa y jarabes en partes iguales.

En este momento o sea antes de que esten a punto de



glacear se las somete a un baño que contenga convenientemente dosificada la solución purgante que puede ser de fenolfaleina u otra cualquiera adecuada. Esta operación que se realiza a la temperatura de ebullición debe repetirse otra vez cuando menos, a fin de que las celdillas de la pulpa que den perfectamente empapadas del medicamento y queda asegurada su perfecta concentración y eficacia medicamentosa.

A continuación se glacean los frutos, procurando que queden enteros, lo cual se consigue mediante otro baño con azucar o jarabe que produzca una sobresaturación en aquellos, con lo que se consigue que al enfriarse y secarse cristalicen el azucar en su superficie en pequeños cristales dándoles la apariencia de la escarcha.

En el presente procedimiento podrán variar cuantos detalles accesorios no afecten a su esencialidad como por ejemplo la clase y tamaño de las frutas, la fórmula del purgante empleado y cualquier otras que no modifiquen o alteren las características fundamentales del mismo.

N O T A

REIVINDICACIONES

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

1ª.- Un procedimiento de preparación de un purgante caracterizado por emplearse como vehiculo del mismo una fruta de poco tamaño y cuya pulpa presenta cierta dureza o resistencia la cual se somete, mediante su ebullición con adición de azucar o glucosa y jarabe en partes iguales a un tratamiento previo de almibaración hasta dejarla a punto para su glaceado.

2ª.- Un procedimiento de preparación de un purgante según la anterior reivindicación en el que antes de que estén las frutas a punto de glacear se las somete por dos ve-



ces consecutivas como mínimo a un baño a la temperatura de ebullición que contenga la solución purgante a lo que han de servir de vehículo, ya sea de fenolftaleína u otra cualquiera adecuada.

5. 3ª.- Un procedimiento de preparación de un purgante, según las reivindicaciones 1ª y 2ª, en el que después de impregnada la fruta con la solución purgante, se glacea la misma mediante otro baño con azúcar o jarabe que produzca una sobresaturación en aquellos para que al enfriarse y secarse se produzca sobre su superficie la debida cristalización.

4ª.- UN PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE UN PURGANTE.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad propia de la misma.

Consta la presente Memoria descriptiva de cuatro páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona, 10 de Marzo de 1949

P. A.

