

189787

189787



MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

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

DE UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA, A
FAVOR DE DON ARTURO SERECIGNI ROSINOL, DE NACIONALIDAD ES-
PAÑOLA RESIDENTE EN Madrid, Tenerife, 48

s o b r e

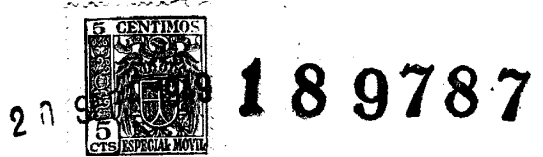
"PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PASTA DE NARANJA"

=====

La invención se refiere a un procedimiento de fabrica-
ción de pasta de naranja, que permite obtener este producto
de altas cualidades alimenticias y refrescantes con el má-
ximo rendimiento, y el mínimo costo.

5 - El procedimiento se realiza de acuerdo con las siguien-
tes características:

En un concentrador de vacío y a una temperatura máxima
de 35 grados de calor, se concentra el jugo de naranja hasta
obtener una densidad de 34/36 grados en frío, Partiendo del
10 - zumo de naranja concentrado a 34/36 grados de densidad en



frío, se obtiene la pasta de naranja, por la siguiente fórmula y mediante los medios y elementos de fabricación que a continuación se exponen:

En una batidora de capacidad adecuada se depositan 851
5 - gramos de pasta de naranja de 34/36 grados de densidad, a la que se adicionan 90 gramos de riqueza cítrica pura o en su defecto de ácido cítrico puro y después de ser batido durante diez minutos hasta su perfecta mezcla, se le adiciona 15 gramos de aceite esencial de naranja y 75 gramos de alcohol que
10 - se bate nuevamente durante quince minutos hasta su perfecta mezcla, añadiéndosele 7 y $\frac{1}{2}$ gramos de excipiente tras lo cual es nuevamente batido durante treinta minutos, quedando reducida a 1.000 gramos y fabricada la pasta de naranja.

Esta pasta es envasada en barriles, garrafas, botellas y
15 - cualquier otra clase de envases impermeables de aluminio, cartón parafinado, plexiglas, baquelita, etc. para su venta.

N O T A
= = = = =

En resumen; la presente patente de invención, recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

- 20 - 1a.- Procedimiento de fabricación de pasta de naranja, caracterizado porque se concentra el jugo de naranja hasta obtener una densidad de 34/36 grados en frío, en un concentrador de vacío, y a una temperatura máxima de 35 grados de calor.
- 25 - 2a. Procedimiento, según la reivindicación anterior, caracterizado porque partiendo del zumo de naranja concentrado a 34/36 grados de densidad en frío, y en una batidora adecuada, se depositan 851 gramos de pasta de naranja de 34/36 grados de densidad, a la que se adicionan 90 gramos de riqueza cítrica pura o en su defecto de ácido cítrico puro
- 30 -



y después de ser batido durante diez minutos hasta su perfecta mezcla, se le adiciona 15 gramos de aceite esencial de naranja y 75 gramos de alcohol que se bate nuevamente durante quince minutos hasta su perfecta mezcla, añadiéndosele
5 - 7 y $1/2$ gramos de excipiente tras lo cual es nuevamente batido durante treinta minutos, quedando reducida a 1.000 gramos y fabricada la pasta de naranja.

3a.- "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PASTA DE NARANJA"

Según se describe en la presente memoria que consta de
10 - tres hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 20 de septiembre de 1.949.

Francisco Javier Plaza