



189788

189788

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 ROSIÑOL, DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA, RESIDENTE EN Madrid, Tenerife, 48

s o b r e

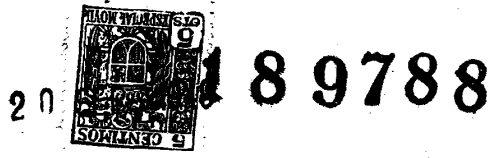
"PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO (NARANJA SOLIDA)"

= = = = =

5 - La invención se refiere a un procedimiento de fabricación de un producto alimenticio (naranja sólida), entre cuyos principales elementos componentes, entra el producto obtenido a base del procedimiento de fabricación de pasta de naranja, que, a favor del peticionario, se solicita, con esta misma fecha.

El procedimiento que se protege, se lleva a efecto, de acuerdo con las siguientes características:

10 - En cada 940 gramos de azúcar se le mezclan 60 gramos de pasta naranja en una amasadora y una vez realizada la mezcla



por amasamiento, perfectamente homogénea, se deseca en una cámara a una temperatura de calor entre 35 a 40 grados.

5 - Para su venta en polvo, se desecará hasta su total deshidratación. Para su venta en tabletas o bloques, se desecará hasta un tres por ciento de humedad, pasando a unas prensas desde donde, una vez hechos los bloques o tabletas, volverán a la cámara desecadora hasta su total deshidratación. Para su venta en polvo granulado a los tres grados de humedad, se pasará por la granuladora desde donde igualmente se desecará de nuevo hasta su total deshidratación.

10 -

N O T A
= = = = =

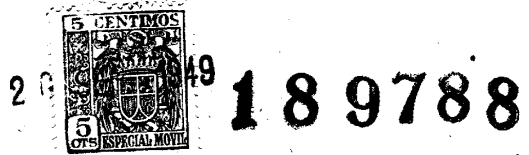
En resumen; la presente patente de invención recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

15 - 1a.- Procedimiento de fabricación de un producto alimenticio (naranja sólida), caracterizado por la mezcla de 940 gramos de azúcar, con 60 gramos de pasta de naranja, en una amasadora y una vez realizada la mezcla por amasamiento, perfectamente homogénea, se deseca en una cámara a una temperatura de calor entre 35 a 40 grados.

20 - 2a.- Procedimiento, según la reivindicación anterior, caracterizado porque el producto en polvo, se deseca hasta su total deshidratación, obteniendo hasta un tres por ciento de humedad, pasando a unas prensas, desde donde, una vez hechos los bloques o tabletas, vuelve a la cámara desecadora hasta su total deshidratación.

25 - 3a.- Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por la obtención del producto en polvo, granulado a los tres grados de humedad, pasando por la granuladora, desde donde, igualmente, se deseca de nuevo, hasta su total deshidratación.

30 -



4a.- "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO (NARANJA SOLIDA)".

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

Madrid, 20 de septiembre de 1.949.
Francisco Javier Plaza
P. P.