

cert. adic. 191.446

MALA REPRODUCCION

191446



MEMORIA DESCRIPTIVA

para un primer certificado de adición por "MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL Nº 183.707 expedida en 18 de Octubre de 1.948 por "PROCEDIMIENTO FISICO-QUIMICO-MECANICO, PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO Y REFRESCANTE, CUYO ELEMENTO BASICO ES LA CHUFA" a favor de Don Arturo SERECIGNI ROSINOL, residente en Madrid, c/ Tenerife nº 48.

=====

Este primer certificado de adición se relaciona con un procedimiento fisico-quimico-mecánico mejorado para la obtención de un producto alimenticio y refrescante, cuyo elemento basico es la chufa a cuyo estudio el peticionario viene dedicandose desde hace muchos años.

5

Para la mejor comprensión del objeto del invento, y a titulo de realización práctica, se describe una forma de ejecución del procedimiento mediante una instalación que forma parte integrante de aquel.

10

Se deposita la chufa en una lavadora giratoria, que según la calidad de la chufa y grado de desecación de la misma, es lavada por riego interior en la lavadora giratoria

191446

2 - MAIA - CIBOLA - CIBOLA



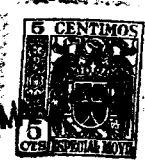
15 ó queda sumergida la chufa hasta la mitad de la lavadora en un baño de agua y sosa, ó ácido clorhídrico, a un 5% variable, según la pureza de estos productos que se encuentran en el mercado.

20 Cuando la limpieza y la hidratación de la chufa es realizada con riego interior en la lavadora giratoria, esta operación es realizada con una cantidad de tiempo variable según el grado desecado que tenga la chufa, hasta que quede en estado de poder pasar a la refinadora para su molido.

25 Cuando la chufa por su estado de desecación y calidad de la misma lo permita, se deposita la chufa en el momento que su corteza haya sido ya disuelta y expulsada, después de vaciar el líquido del baño con riego continuo de agua, y se sigue lavando la chufa hasta que queda eliminada de sabor y olor del disolvente que se utilice.

30 En ambas modalidades pasa a la refinadora en donde queda molida convenientemente.

35 La chufa es pasada a una prensa hidráulica en la que por presión es extraído su jugo. La chufa así prensada pasa a una tina ó depósito para su maceración con agua, en una proporción de por cada kilogramo de chufa molida y prensada un cuarto de litro de agua, y pasados treinta minutos de esta maceración, pasa de nuevo a la prensa hidráulica en la que por presión, es extraído totalmente su jugo pasando nuevamente a una segunda maceración, esta vez con $\frac{3}{4}$ de litro de agua, que tras 30 minutos de ser removida, pasa también a la
40 prensa hidráulica en la que, por presión, es extraído completamente su jugo. Unidos los jugos extraídos en las tres operaciones de prensado se remueven hasta su perfecta



45

mezcla quedando formado así, un jugo denso concentrado de la chufa, es una proporción de producción equivalente a un kilo de jugo por kilo de chufa.

50

A este jugo así obtenido se mezcla azucar en proporción de 600 gramos por 400 gramos de jugo y después de bien mezclados en una batidora es envasado en lotes de hojalata, de cristal y de materias plasticas en diversos tamanos según el mercado nacional ó extranjero a que vaya destinado este producto. Estos envases, lo mismo los de hojalata, cristal, ó materias plasticas, son convenientemente esterilizados y una vez llenos, sometidos a un cierre hermetico por medio de alto vacio no inferior a los 50% de la columna de mercurio.

55

NOTA

Se declara de novedad y de propia invención el objeto de este primer certificado de adición, con las siguientes:

Reivindicaciones

60

1.- Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal nº 183.707 relacionadas con un procedimiento fisico-quimico-mecanico para la obtención de un producto alimenticio y refrescante, cuyo elemento básico es la chufa, caracterizadas porque la misma es limpiada durante varias horas por medio de riego interior en una lavadora giratoria ó bien sumergida en un baño de agua y sosa ó acido clorhidrico, a 5% variable, hasta que la corteza de la chufa haya sido disuelta y expulsada, vaciandose a continuación el liquido, y con riego continuo de agua se sigue lavando la chufa hasta que quede eliminada el sabor y olor del disolvente que se utiliza.

65

70

1 914 46

4
MEMORIA DE ADICION

31 MAR



75 2.- Mejoras, según la reivindicación anterior, caracterizadas porque la chufa es objeto de una molienda conveniente por medios mecánicos ó manuales adecuados, a cuyo efecto la chufa pasa a una prensa hidráulica, en la que por presión es extraído su jugo, pasando la chufa así prensada a una tina ó depósito para su maceración con agua en una proporción de un kilogramo de chufa por un cuarto de litro de agua, durante un espacio de tiempo aproximadamente de 30 minutos, pasados
80 los cuales es objeto de un prensado hidráulico para extraer totalmente su jugo pasando nuevamente a una segunda maceración, esta vez con 3/4 de litro de agua, que tras 30 minutos de ser removida, pasa también a la prensa hidráulica en la que, por presión, es extraído completamente su jugo y unidos los
85 jugos extraídos en las tres operaciones de prensado se remueven hasta su perfecta mezcla quedando formado así un jugo denso concentrado de la chufa, en una proporción equivalente a un kilo de jugo por kilo de chufa.

90 3.- El primer certificado de adición a la patente principal nº 183.707 expedida por "PROCEDIMIENTO FISICO-QUIMICO-MECANICO, PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO Y REFRESCANTE, CUYO ELEMENTO BASICO ES LA CHUFA" deberá recaer por "MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL".

95 Consta esta memoria de cuatro hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 28 de Enero de 1.950

Pp: Arturo SERREIGNI ROSIOL