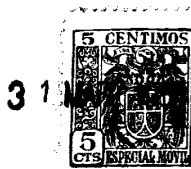


191.447

191447



31

MALA REFERENCIA  
POR...

MEMORIA DESCRIPTIVA

para un segundo 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 ROSIÑOL, residente en Madrid,  
c/ Tenerife nº 48.

5

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

10

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

Se deposita la chufa en una lavadora giratoria, que  
según la calidad de la chufa y grado de desecación de la

191447

- 2 -

MALA REPRODUCCION  
POR DE



15

misma, es lavada por riego interior en la lavadora giratoria ó queda sumergida la chufa hasta la mitad de la lavadora en un baño de agua y sosa, ó ácido clorhídrico, a un % 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 quede eliminada de sabor y olor del disolvente que se utiliza.

30

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

35

La chufa pasa 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 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 dos litros de agua, que tres 30 minutos de ser removida, pasa también a la 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 en

40

- 3 - **MARCA DE PRODUCCION**  
**POR DEPOSITO DE PATENTE ORIGINAL**



perfecta mezcla.

45 Estos jugos así prensados, pasan a un aparato condensador sistema Nesner, en donde a baja temperatura y por riego atomizado, es concentrado este jugo a una densidad de 34/36° Beaumé.

50 Para su venta en el mercado se envase en dos formas diferentes: una en este estado de 34/36° Beaumé es encerrado en envases de hojalata, cristal ó materias plásticas, con un vacío no inferior a 50° de la columna de mercurio.

55 Otro procedimiento de venta es por el que este jugo de 34/36° de densidad Beaumé y en una proporción de 500 gramos de jugo y 500 de azúcar es mezclado en una amasadora hasta su total homogeneidad y a continuación es encerrado asimismo en envases de hojalata, cristal ó materias plásticas, con un vacío no inferior a 50 grados de la columna de mercurio.

**NOTA**  
\*\*\*\*\*

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

**Reivindicaciones**  
\*\*\*\*\*

65 1.- Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal nº 183.707 relacionadas con un procedimiento físico-químico-mecánico para la obtención de un producto alimenticio y refrescante, cuyo elemento básico es la chufa, caracterizadas porque la chufa 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 ácido clorhídrico, a 5% variable, hasta que la corteza de la chufa haya sido disuelta y expulsada. 70 Vaciándose el líquido, y con riego continuo de agua se sigue lavando la chufa hasta que quede eliminado el sabor y olor

191447

- 4 -

MALA REQUISICION  
POR



del disolvente que se utiliza.

75 2.- Mejoras, según la reivindicación anterior, caracterizadas porque la chufa es objeto de una molienda conveniente por medios mecánicos ó manuales adecuados, y es extraído su jugo por medio de prensado en una prensa hidráulica, pasando la chufá así prensada a una tina ó depósito para su maceración con agua, en una proporción de un kilogramo de chufa molida  
80 y prensada por un cuarto de litro de agua, y pasados estos treinta minutos de maceración, pasa de nuevo a la prensa hidráulica, en la que, por presión, es extraído su jugo pasando nuevamente a una segunda maceración de dos litros de agua por cada kilogramo de chufa ya anteriormente prensada  
85 y después de 30 minutos de maceración es otra vez prensada, tras lo cual, reuniendo el jugo de las tres prensadas es mezclado bien homogéneamente.

90 3.- Mejoras, según las reivindicaciones anteriores, caracterizadas porque el jugo así obtenido en las tres prensadas pasa a un aparato condensador sistema Resner u otro modelo de parecida función en el que, a baja temperatura, por medio del vacío máximo, el jugo en pulverización de riego es concentrado a 34/36º de densidad Beaumé.

95 4.- Mejoras, según las reivindicaciones anteriores, caracterizadas porque el jugo concentrado de chufa a 34/36º Beaumé es encerrado en envases de hojalata, cristal ó materias plásticas, con un vacío no inferior a 50º de la columna de mercurio.

100 5.- Mejoras, según las reivindicaciones anteriores, caracterizadas porque este jugo concentrado de chufa a 34/36 grados Beaumé es mezclado en una amasadora en una proporción de 500 gramos de zumo concentrado de chufa a 34/36 grados Beaumé



105

con 500 gramos de azúcar, y una vez azabado y mezcladas estas partes perfectamente, es encerrado en envases de lojalato, cristal ó materias plásticas, con un vacío no inferior a 50% de la columna de mercurio.

110

6.- El segundo certificado de adición a la patente principal nº 18.707 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".

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

Madrid, 28 de Enero de 1.950

Pp: Arturo SERECIGNI ROSINOL

191447