

194126

P - 8284

-----  
File nº 3591

194126



1950

30 NOV 1950

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

P A T E N T E     D E     I N V E N C I O N

en

E S P A Ñ A

por VEINTE años

a nombre de CROWN ZELLESBACH CORPORATION, entidad norteamericana, establecida en 343 Sansome Street, San Francisco, California, Estados Unidos de América, por:

"MEJORAS INTRODUCIDAS EN LA FABRICACION DE  
PAPEL PARA EL ENVASE DE FRUTAS CITRICAS Y  
EL CONTROL DEL ENMOHECIMIENTO DE LAS MISMAS".

- 0 -



194426

5 Esta invención se relaciona con papel para el envase de frutas cítricas que está tratado con difenilo para inhibir el enmohecimiento de la fruta durante el despacho, almacenaje, o cuando se guarda la fruta con cualquier fin, y más particularmente se relaciona con papel de este tipo impregnado con esencia de frutas cítricas del grupo consistente en esencia de limón y esencia de bergamota y una mezcla de las mismas para neutralizar el olor que pueda resultar del difenilo.

10 Las envolturas de papel de seda impregnado con difenilo para el envase de frutas cítricas, del tipo descrito en la patente norteamericana Núm. 2.173.453, de fecha 19 de setiembre de 1939, han tenido numerosas aplicaciones en el comercio. No sólo se puede impregnar el papel de seda con difenilo, empleándolo como envolturas individuales para 15 la fruta, sino que también se puede incorporar el difenilo en cualquier otro tipo de papel que se emplee en el envase de frutas cítricas, o en la lámina o láminas interiores de las bolsas de papel multilaminares que se adaptan para el 20 envase de la fruta.

25 Cuando se envasa la fruta para permanecer por un período prolongado en dichas envolturas o en otros papeles de envolver, se observa un olor de difenilo al desenvolver la fruta y para algunas personas este olor es objetable. Dicho olor podrá observarse particularmente cuando se abren los envases de la fruta, como, por ejemplo, las bolsas o sacas de papel, o al abrir las puertas de los vagones de carga u otras cámaras cerradas en las que se podrá despachar.



194426

30 la fruta en jaulas o cajas envuelta en papel de seda. Esto  
podría dar lugar a que se crea que la fruta se ha contaminado  
con el olor de difenilo, aunque en realidad no es así, pues  
el olor desaparece cuando se abren los envases o las puertas  
de las cámaras en que se ha hecho el despacho. Bajo algunas  
condiciones de contacto prolongado de la fruta cítrica con  
35 el papel de envase, la piel de la fruta podrá absorber  
parte del difenilo, que aunque no es perjudicial para la  
carne de la fruta, podrá inducir al comprador final de la  
fruta a creer que está contaminada, particularmente si la  
fruta ha sido envasada en bolsas cerradas y no ha tenido  
40 coacción de ventilarse.

Haciendo un resumen de la presente invención, ésta  
comprende la incorporación de esencia de limón o esencia de  
bergamota o una mezcla de estas esencias con el difenilo,  
que neutralizarán el olor anterior, que no son perjudiciales  
45 para la fruta y que de hecho son beneficiosas para la  
misma, y que se podrán impregnar fácil y económicamente en  
el papel junto con el difenilo.

En la busca de una substancia satisfactoria del  
carácter referido, hemos hallado que el simple enmascara-  
50 miento del olor de difenilo no constituye ninguna solución  
del problema, debido a que hemos ensayado numerosos agentes  
de enmascaramiento y hemos tenido que desecharlos, pues o  
bien tenían un olor muy notable ellos mismos o impartían  
efectos deletéreos a la fruta. No obstante, hemos des-  
55 cubierto que sólo la esencia de limón o la esencia de  
bergamota que tiene un olor parecido a la esencia de limón,



194426

o una mezcla de estas esencias, se podrán emplear con el difenilo para neutralizar su olor y de hecho impartir efectos beneficiosos a la fruta. Ambas esencias son esencias cítricas; y como es bien sabido, se obtienen comúnmente  
60 de la cáscara de sus frutas respectivas, bien por destilación, prensado o extracción por medio de disolventes. Si bien se prefiere la esencia natural, se podrá emplear esencia de limón sintética o esencia de bergamota sintética  
65 en lugar de la esencia natural. De las dos esencias, se prefiere la esencia de limón porque produce los resultados más satisfactorios y beneficiosos.

Otras esencias de agrios o frutas cítricas, tales como la esencia de naranja, esencia de lima, o de toronja,  
70 son insatisfactorias, si bien podría esperarse que puesto que estas esencias son bastante parecidas a la esencia de limón y de bergamota, podrían ser útiles para los fines detallados. Ignoramos por qué esto sea así, pero como resultado de numerosos ensayos, estimamos que los productos  
75 de respiración de la fruta (y no el difenilo solo) pueden ser primordialmente los causantes del olor en presencia del difenilo incorporado en el papel de envase, particularmente puesto que estos productos de respiración no se disipan fácilmente en las bolsas cerradas que se utilizan  
80 para el envase. La esencia de limón o la esencia de bergamota podrán tener algún efecto neutralizante o inactivante sobre estos productos de respiración tal vez debido a la presencia de pequeñas cantidades de constituyentes en dichas esencias que no se encuentran presentes en otras esencias

31 JUN

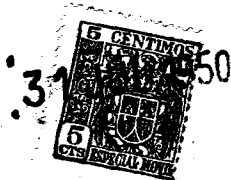


194426

85 de frutas cítricas.

Se podrá creer que si la esencia de limón o de bergamota ejerce un efecto neutralizante sobre los productos de respiración en presencia del difenilo, la esencia cítrica obtenida de cualquier especie dada de la fruta, también tendría este mismo efecto sobre la misma especie de la fruta cuando se le incorpora con el difenilo en el papel que se utiliza para el envase de la fruta. No obstante, no se ha hallado que este sea el caso, si bien sí se ha hallado que la composición de difenilo y esencia de limón o de bergamota de nuestra invención es totalmente eficaz con todos los tipos de frutas cítricas, tales como naranja, limón, lima, toronja, etc.

Además de neutralizar el olor de difenilo, se ha hallado que la esencia de limón o de bergamota de nuestra composición tiene un efecto beneficioso sobre la fruta cítrica que se envasa en el papel de envase, particularmente cuando se emplean envolturas de papel de seda. Esto es así debido a que si se hace daño a la fruta al tiempo de envasarla o de otro modo, la esencia coadyuva a la formación rápida de una cicatriz natural que se forma en la fruta para protegerla. Dicha cicatriz se forma por constituyentes contenidos en las esencias naturales presentes en la cáscara de la fruta; y la presencia de la esencia de agrios de nuestra composición en el papel de envasar fruta, coadyuva a la formación de dicha cicatriz. Al preparar las frutas cítricas para el envase o despacho, se acostumbre lavar la fruta en una débil solución alcalina, por ejemplo, de bórax.

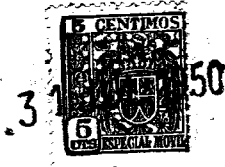


194426

115 Este lavado resulta en la extracción de parte de las  
esencias naturales presentes en la cáscara, lo que podrá  
dar lugar a que la fruta resulte deficiente para la formación  
rápida de la cicatriz. La esencia de agrios de nuestra com-  
posición coadyuva así a compensar por la pérdida de la  
esencia natural.

120 Con respecto a nuestra composición de difenilo y esencia  
de limón o de bergamota, existen determinadas proporciones  
que deberán emplearse, cuyas cantidades máximas, se ha  
hallado, no deben excederse. La cantidad de difenilo se  
podrá determinar mejor sobre el peso total de la fruta  
cítrica a envasar. Esta cantidad no deberá rebasar un  
125 0,022% (veintidós milésimas de 1%) del peso total de la  
fruta envasada. En consecuencia, el papel, ya sea el  
papel de seda empleado para envolver cada fruta individual-  
mente, la lámina o láminas interiores de una bolsa de papel  
multilaminar, o los forros de las jaulas o cajas, no deberá  
130 contener más difenilo impregnado en el mismo que el porcen-  
taje indicado con respecto al peso total de la fruta envasada  
en el papel.

135 Si se rebasa esta cantidad, la fruta con piel delicada,  
como, por ejemplo, la toronja o la naranja, que tiene una  
cáscara delgada, podrá ser afectada adversamente. Además, no  
se observa ningún aumento sensible en el control de la pu-  
drición cuando se excede la cantidad indicada anteriormente;  
y esta cantidad representa la cantidad máxima a incorporar  
en el papel sin que el difenilo empiece a formar escamas, o  
140 presente problemas al aplicarlo en las máquinas de hacer pa-



19426

145 pel. Si bien se podrá incorporar en el papel cualquier cantidad de difenilo hasta el máximo preferido, se ha determinado mediante extensos ensayos que para lograr un control mínimo eficaz de la pudrición, la cantidad de difenilo contenido en el papel no debería ser mucho menor de 0,012% (doce milésimas de 1%) del peso total de la fruta envasada en el papel. Para fines del comercio de exportación, cuando la fruta se encuentra en tránsito por un largo espacio de tiempo, se prefiere utilizar la cantidad máxima de difenilo indicada. Para fines del comercio interior, se prefiere la cantidad mínima de difenilo, aproximadamente, pues la fruta no permanece en el envase por un espacio de tiempo tan largo.

150 La gama de los porcentajes de difenilo detallados en la patente norteamericana mencionada anteriormente, basados en el peso en estado seco absoluto de la envoltura de papel de seda de una fruta, es sensiblemente la gama consignada en esta memoria descriptiva y se podrá emplear en las envolturas de papel de seda. Esto es así porque el papel del comercio empleado para envolver agrios pesa alrededor de 5,65 kgs por 30 m<sup>2</sup> sobre la base de estar absolutamente seco; y, por ejemplo, la envoltura de una naranja mide aproximadamente 280 mm por 280 mm, o algo más de 780 cm<sup>2</sup>. El peso de la naranja corriente envuelta es alrededor de 0,20 kg; y haciendo un cálculo, se hallará que los porcentajes indicados anteriormente rigen para cada naranja envuelta. El limón corriente pesa desde luego menos que la naranja corriente, pero siendo más pequeño, se emplea una envoltura menor, midiendo usualmente alrededor de 228

31



194426

170

mm por 228 mm o algo más de 522 cm<sup>2</sup>; de suerte que habrá menos difenilo en presencia de la fruta. Ocurre lo contrario en el caso de las toronjas, que son más pesadas y más grandes, para las cuales la envoltura corriente de papel de seda mide alrededor de 380 mm por 380 mm, o sea algo más de 1450 cm<sup>2</sup>.

175

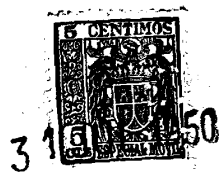
Con respecto al papel para forrar las cajas y las bolsas multilaminares, una de cuyas láminas interiores podrá estar impregnada con el difenilo, el peso y la calidad del papel impregnado podrán variar considerablemente. La bolsa usual del comercio empleada para envasar agrios contiene aproximadamente 20,50 kgs de fruta; y la caja usada para envasar dicha fruta contiene alrededor de 34 kgs de fruta. En consecuencia, mediante los porcentajes anteriores será fácil calcular qué cantidad de difenilo se deberá incorporar en cualquier calidad y peso de papel destinado para usarse en bolsas o como forro de cajas.

180

185

En cuanto a la cantidad de nuestra esencia cítrica particular que debe incorporarse en el papel de envase, si se utiliza la esencia de limón preferida, se ha encontrado que una cantidad de la misma, aproximadamente 2% del peso del difenilo contenido en nuestra composición, es preferible para la neutralización de cualquier olor que pueda ser producido por el difenilo. En cuanto a la neutralización del olor de difenilo se refiere, este porcentaje podrá acrecentarse notablemente. No obstante, el porcentaje no debe exceder la cantidad máxima crítica debido a que hemos

190



194426

195 hallado que una cantidad excesiva de esencia de limón produ-  
ciría resultados adversos en la fruta. Si la cantidad de  
esencia es muy grande, podrá causar lo que se ha dado en  
llamar cacarañado de la fruta mediante la formación de  
numerosas cicatrices en la misma, y podrá afectar adversa-  
mente el sabor de la fruta.

200

La cantidad máxima de esencia de limón guarda una rela-  
ción crítica con respecto al peso de la fruta envasada, pero  
puesto que el porcentaje de difenilo es indicado con respecto  
al peso de la fruta, la gama de porcentajes de la esencia  
de limón podrá detallarse convenientemente con respecto a  
la cantidad de difenilo. Para evitar los efectos adversos  
anteriormente descritos, si se utiliza una cantidad grande  
de esencia de limón, la cantidad de la misma no deberá  
exceder un 2,75% del peso de la cantidad máxima de difenilo  
que podrá emplearse en muestra composición. Si la cantidad  
de esencia de limón es muy pequeña, no se logrará ningún  
beneficio para la neutralización del olor del difenilo. Con  
este motivo, la cantidad de esencia de limón no debe ser  
mucho más baja de un 1,25% del peso del difenilo. De este  
modo, podrá emplearse una cantidad de esencia de limón que  
oscile entre 1,25% y 2,75% del peso del difenilo.

205

210

215

Lo que se ha dicho con respecto a la esencia de  
limón también tiene aplicación en principio en el caso de  
la esencia de bergamota. No obstante, esta última, aunque  
no es tan eficaz como la esencia de limón, tiene un aroma  
más fuerte. Por consiguiente, si se substituye por la  
esencia de limón en cualquier fórmula particular, el por-

220



194426

225 centaje debe ser algo menor -- aproximadamente 5% menor que la cantidad de la esencia de limón. No obstante, con fines prácticos, puesto que las cantidades son tan pequeñas, podrá considerarse que los porcentajes son los mismos que se han dado para la esencia de limón. En cuanto a esto, las mezclas de las dos esencias podrán utilizarse entre los límites de los porcentajes indicados para la esencia  
230 de limón.

Si se emplean esencias sintéticas de limón o de bergamota en vez de las esencias naturales, deben emplearse cantidades más grandes debido a que las esencias sintéticas no son asequibles en el comercio plenamente concentradas.  
235 El aumento de la cantidad de la esencia sintética, para obtener los porcentajes indicados más arriba para las esencias naturales, se podrá calcular fácilmente partiendo de la concentración de la esencia sintética utilizada. En cuanto a esto, deberá comprenderse que en las reivindicaciones, cuandoquiera que se hace referencia a la esencia  
240 de citrus, se incluyen tanto la esencia natural como la esencia sintética, y que las indicaciones de los porcentajes de la esencia aunque están basados sobre la esencia natural o la esencia sintética plenamente concentrada, comprenden  
245 las esencias que no están plenamente concentradas, empleadas en cantidades más grandes con arreglo a los porcentajes indicados para las esencias de plena concentración.

En cuanto al control del emmohecimiento se refiere, se podrá emplear cualquier disolvente conveniente, tanto  
250 para el difenilo como para la esencia de limón o de berga-



194426

31

255 mota, como vehículo o soporte para efectuar la impregnación del papel con la composición de la presente invención en cantidades que provean las proporciones deseadas en el papel. Por ejemplo, se podrán emplear tetracloruro de carbono, cloroformo, alcoholes hasta el butílico inclusive, y éter. Sin embargo, estos disolventes son relativamente volátiles y por lo tanto presentan problemas de retención. Además, tienen un olor que podrá ser objetable en el comercio.

260 Se prefieren disolventes provenientes de los hidrocarburos, particularmente aceites minerales coloreados. De entre éstos, se ha hallado que el aceite parafínico da excelentes resultados, debido a que imparte al papel cierto grado de impermeabilidad a la humedad y reduce al mínimo el arrugamiento de la fruta por pérdida del contenido de

265 humedad, según se explica en la patente anteriormente mencionada Núm. 2.173.453, y al mismo tiempo se presta fácilmente para la aplicación en la máquina de hacer papel según el método descrito en dicha patente. El aceite parafínico se adapta especialmente para las envolturas de papel

270 de seda debido a que les imparte flexibilidad, lo cual facilita envolver el mismo alrededor de la fruta sin que se rasgue el papel.

275 Cera, preferiblemente ceras minerales, tales como la cera parafínica y la cera microcristalina, pudiendo ser de cualquier otro tipo de ceras inodoras relativamente libres de compuestos no saturados, como, por ejemplo, la cera de abejas y la cera de carnauba refinada, es preferiblemente incorporada en el vehículo o soporte del difenilo y de la

31



194426

280 esencia cítrica para actuar como medio obturador que acre-  
cienta la retención de difenilo en el papel. A este  
respecto es conveniente evitar el empleo de una cera que  
tenga una proporción sensible de compuestos no saturados  
en la misma debido a que al oxidarse dichos compuestos  
285 podrán producirse olores indeseables que podrán ser absorbi-  
dos por la piel de la fruta.

Si se incorpora demasiado cera en el vehículo o soporte  
de aceite parafínico, la disolución resultante podrá hacerse  
muy viscosa y presentar problemas con respecto a la aplica-  
ción con el cilindro de la máquina, y el papel tratado con  
290 la composición podrá hacerse muy resistente a la humedad,  
impidiendo así una respiración adecuada de la fruta. Por  
estas razones, se prefiere no exceder un 30% en peso de la  
parafina en el vehículo o soporte de aceite parafínico. Si  
bien las proporciones de cera podrán variar ampliamente,  
295 una mezcla de vehículo o soporte de alrededor de 25% en  
peso de cera parafínica y 75% en peso de aceite parafínico,  
se ha hallado muy conveniente con respecto al control de  
la humedad, respiración de la fruta, aplicación con el  
cilindro de la máquina según se ha explicado en la patente  
300 anteriormente mencionada, y la retención de difenilo y  
esencia de limón o de bergamota en el papel impregnado,  
en virtud de la obturación provista por la cera.

De este modo, la presente composición de difenilo,  
esencia de citrus y vehículo o soporte, comprende las  
305 cantidades especificadas de aceite parafínico y cera para-  
fínica junto con una cantidad suficiente de difenilo y



19426

310 esencia de limón o de bergamota o una mezcla de estas esen-  
cias, para proporcionar la cantidad conveniente de estas  
últimas substancias en el papel tratado. Las proporciones  
de difenilo con respecto al vehículo o soporte, especifi-  
cadas en la patente anteriormente mencionada, a saber, una  
cantidad de difenilo que equivale aproximadamente de un  
25% a un 33% en peso de la composición de aceite parafínico  
y cera parafínica, serán convenientes no sólo para las  
315 envolturas de papel de seda, sino para otros papeles que se  
podrán emplear en el envase de frutas, y la cantidad de  
esencia cítrica incorporada en el vehículo o soporte deberá  
tener la relación previamente indicada de 1,25% a 2,75%  
del peso del difenilo.

320 De preferencia, se emplea aceite parafínico de apro-  
ximadamente un índice de viscosidad de 110 grados Saybolt  
(3,10-3,34 grados Engler) y cera parafínica que tiene un  
punto de fusión entre los límites de 52° a 57° C. Deberá  
comprenderse que éstos son los compuestos particulares  
325 preferidos que se ha hallado ser satisfactorios, pues se  
podrán emplear otros aceites minerales de distintas vis-  
cosidades y otras ceras del tipo previamente descrito como  
tipo de vehículo preferido para el difenilo y la esencia  
de limón.

330 Se podrá aplicar la composición al papel que va a ser  
saturado o impregnado de cualquier manera conveniente, y  
en cantidad suficiente para proporcionar las cantidades  
convenientes de difenilo y esencia de citrus en el papel.  
Se prefiere aplicar la composición mediante un cilindro

.31



50

19426

- 335 aplicador instalado en la máquina de hacer papel, de la manera descrita en la patente anteriormente mencionada, en la cual se podrá accionar el cilindro a tal velocidad con respecto al papel de manera a aplicar al papel la cantidad deseada de la presente composición. Al igual que con respecto
- 340 a la envoltura de papel de seda descrita en dicha patente, si se impregnan otros papeles con aproximadamente un  $8 \frac{3}{4}\%$  a un  $12\%$  de la presente composición, basándose en el peso del papel en estado seco absoluto, esto será satisfactorio para la mayoría de los tipos de papel.



345

- O - N O T A - O -

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Invención en España, por VEINTE años, son los siguientes:

350 1º. - Mejoras introducidas en la fabricación de papel de envase para la fruta cítrica, caracterizadas porque el mismo se trata con difenilo, y una esencia cítrica del grupo consistente en esencia de limón y esencia de bergamota y una mezcla de las mismas.

355 2º. - Mejoras introducidas en la fabricación de papel de envase para la fruta cítrica, caracterizadas porque el mismo se trata con difenilo, y una esencia cítrica del grupo consistente en esencia de limón y esencia de bergamota y una mezcla de las mismas, no excediendo la cantidad de difenilo 0,022% del peso de la fruta que dicho papel se adapta para envasar, y no excediendo la cantidad de la esencia cítrica 2,75% del peso del difenilo.

365 3º. - Mejoras introducidas en la fabricación de papel de envase para la fruta cítrica, caracterizadas porque el mismo se impregna con difenilo, una esencia cítrica del grupo consistente en esencia de limón y esencia de bergamota y una mezcla de las mismas, y un vehículo o soporte disolvente para dichos difenilo y esencia cítrica.

4º. - Mejoras introducidas en la fabricación de papel de envase para la fruta cítrica, caracteriza-



1 9 4 1 2 6

- 370 das porque el mismo se impregna con difenilo, una esencia cítrica del grupo consistente en esencia de limón y esencia de bergamota y una mezcla de las mismas, y un vehículo o soporte de aceite parafínico y cera para dicho difenilo y dicha esencia cítrica.
- 375 5º. - Mejoras introducidas en la fabricación de papel de envase para la fruta cítrica, caracterizadas porque el mismo se impregna con una composición preservativa que comprende un vehículo o soporte consistente en aproximadamente 75% en peso de aceite parafínico y aproximadamente 25% en peso de cera parafínica, una cantidad de difenilo de aproximadamente un 25% a un 33% del peso del vehículo o soporte, y una cantidad de esencia cítrica de aproximadamente un 1,25% a un 2,75% del peso de dicho difenilo, siendo dicha esencia cítrica del grupo consistente
- 380 en esencia de limón y esencia de bergamota y una mezcla de las mismas.
- 385 6º. - Mejoras introducidas en la fabricación de papel de envase para fruta cítrica, caracterizadas porque el mismo se impregna con una composición preservativa que comprende un vehículo consistente un vehículo o soporte consistente en aproximadamente 75% en peso de aceite parafínico y aproximadamente 25% en peso de cera parafínica, una cantidad de difenilo de aproximadamente un 25%
- 390 a un 33% del peso del vehículo o soporte, y una cantidad de esencia cítrica de aproximadamente un 1,25% a un 2,75% del peso de dicho difenilo, siendo dicha esencia cítrica del grupo consistente en esencia de limón y esencia de
- 395



1950

194126

bergamota y una mezcla de las mismas, constituyendo dicha  
composición preservativa alrededor de un 8,75% a un 12%  
400 del peso del papel.

7º. - Mejoras introducidas en la fabrica-  
ción de envolturas de papel de seda para la fruta cítrica,  
caracterizadas porque las envolturas están impregnadas con  
aceite mineral y cera, difenilo, y esencia de limón, no  
405 excediendo la cantidad de difenilo un 0,022% del peso de  
la fruta individualmente considerada que dicho papel se  
adapta para envolver, y no excediendo la cantidad de esen-  
cia de limón un 2,75% del peso del difenilo.

8º. - Mejoras introducidas en la prepara-  
410 ción de una composición preservativa para la impregnación  
de papel de envase para la fruta cítrica, caracterizadas  
porque la misma comprende difenilo, una esencia cítrica  
del grupo consistente en esencia de limón y esencia de  
bergamota y una mezcla de las mismas, y un vehículo o so-  
415 porte disolvente para dicho difenilo y dicha esencia cí-  
trica.

9º. - Mejoras introducidas en la preparación  
de una composición preservativa para la impregnación de  
papel de envase para la fruta cítrica, caracterizadas por-  
420 que la misma comprende difenilo, una esencia cítrica del  
grupo consistente en esencia de limón y esencia de berga-  
mota y una mezcla de las mismas, y un vehículo o so-  
porte disolvente para dicho difenilo y dicha esencia cítrica  
consistente en aceite parafínico y cera.



19426

425 10ª. - Mejoras introducidas en la prepara-  
ción de una composición preservativa para la impregnación  
de papel de envase para la fruta cítrica, caracterizadas  
porque la misma comprende difenilo, una esencia cítrica  
del grupo consistente en esencia de limón y esencia de  
430 bergamota y una mezcla de las mismas, y un vehículo o  
soporte disolvente para dicho difenilo y dicha esencia  
cítrica consistente en aceite parafínico y cera, siendo  
la cantidad de difenilo de alrededor de un 25% a un 33%  
del peso de dicho vehículo o soporte, y siendo la canti-  
435 dad de esencia cítrica de alrededor de un 1,25% a un  
2,75% del peso de dicho difenilo.

11ª. - Una mejora en el método de contro-  
lar el desarrollo del enmohecimiento en la fruta envasa-  
da en papel impregnado con difenilo, que consiste en la  
440 neutralización de cualquier olor que pueda ser produci-  
do por dicho difenilo en presencia de dicha fruta median-  
te la impregnación del papel con una proporción pequeña  
de una esencia cítrica del grupo consistente en esencia  
de limón y esencia de bergamota y una mezcla de las  
445 mismas.

12ª. - Mejoras introducidas en la fabri-  
cación de papel para el envase de frutas cítricas y el  
control del enmohecimiento de las mismas.

Tal y como se ha descrito en la Memoria  
450 que antecede y con los fines que se han especificado.

Esta Me-



1950

194726

meria consta de diecisiete hojas y la presente escritas  
por una sola cara.

Madrid, 30 NOV 1950

P. A.  
Alberto de Elzaburu  
Por Poder