



22 A

194312

194312

MEMORIA DESCRIPTIVA

PARA UN TERCER CERTIFICADO DE ADICION, A FAVOR DE DON AR-  
TURO SERECIGNI ROSINOL, DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA, RESIDENTE  
EN MADRID, c/ <sup>T</sup>enerife, 48.

p o r

"MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL  
Nº. 183.707"

---oO---

Este tercer certificado de adición se relaciona  
con un procedimiento físico-químico-mecánico mejorado para  
la obtención de un producto alimenticio y refrescante, cuyo  
elemento básico es la chufa a cuyo estudio el peticionario  
5 - viene dedicándose desde hace muchos años.

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 aquél.

10 - Se deposita la chufa en una lavadora giratoria, que

194312

22



5 - según la calidad de la chufa y grado de desecación de la 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 5% variable, según la pureza de estos productos que se encuentran en el mercado.

10 - 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.

15 - Cuando la chufa por su estado de desecación y calidad de la misma lo permite, 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, en la lavadora giratoria y se sigue lavando la chufa hasta que queda eliminada de sabor y olor del disolvente que se utilice.

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

25 - 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 3/4 de litro de agua, que tras 30 minutos de ser removida, pasa tam-

30 -



5 - bién 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 su perfecta mezcla quedando formado así, un jugo denso concentrado de la chufa, en una proporción de producción equivalente a un kilo de jugo por kilo de chufa.

10 - Este jugo denso concentrado de chufa se conserva y expende en el mercado bajo las siguientes modalidades de fabricación, conservación y venta, según mercados y ramas de establecimientos compradores.

15 - a) A este jugo así obtenido se mezcla azúcar en proporción de 600 gramos por 400 gramos de jugo y después de bien mezclados en una batidora es envasado en botes de hojalata, de cristal y de materias plásticas en diversos tamaños según el mercado nacional o extranjero a que vaya destinado este producto. Estos envases, lo mismo los de hojalata, cristal, o materias plásticas, son convenientemente esterilizados y una vez llenos, sometidos a un cierre hermético por medio de alto vacío no inferior a los 50% de  
20 - la columna de mercurio.

b) Este jugo concentrado de chufa sin adición alguna de azúcar, es envasado en iguales clases de envases y medidas, modos, maneras y procedimientos que en la modalidad anterior, a).

25 - c) Este jugo concentrado de chufa es envasado sin adición alguna de azúcar, en envases de cristal, baquelita, aluminio, hojalata o cualquiera otra materia o cuerpo impermeable, que previamente esterilizados dentro de una campana de alto vacío convenientemente acondicionada se efectúan  
30 - simultáneamente las siguientes operaciones por los mecanismos



adecuados instalados dentro de dicha campana, en la que va entrando u gas inerte, carbónico ó otro cualquiera gas neutro en tanto la bomba de vacío extrae de la campana la mayor cantidad posible de aire atmosférico y en cuyo instante de extracción total de aire atmosférico aquellos envases llenos de jugo concentrado de chufa que han resistido la presión producida en la campana, son cerrados herméticamente por los mecanismos dentro de la campana instalada.

5 -  
d) Este jugo concentrado de chufa es envasado con la adición de azúcar similar a la descrita en la modalidad a), y en igual mecánica de emulsión así como en iguales envases, extracción de aire atmosférico, con adición de gases inertes para algunos mercados y cierres herméticos que en la anterior modalidad  $\text{c)}$ .

15 -  
e) Este jugo así concentrado de chufa es envasado sin adición alguna de azúcar en la misma diversidad de envases y modalidades anteriores, en cuyos envases, una vez llenos y situados dentro de la campana antes descrita, les es extraído totalmente el aire atmosférico a la vez que sustituido por la entrada de cualquier gas inerte, como carbónico u otro cualquiera neutro, en cuyo momento son cerrados herméticamente por los procedimientos mecánicos existentes dentro de dicha campana, después de lo cual son sometidos a la congelación de su jugo concentrado de chufa, a una temperatura de 5 a 20 $^{\circ}$  bajo cero, según mercados que es mantenida ya una vez cerrados y fuera de la cámara, mediante un doble envase THERMO, en cuyas cámaras se mantiene esta baja temperatura a base de rellenarlas de hielo seco o también una mezcla de carbonato de sosa, nitrato de amoníaco y agua.

20 -  
25 -  
30 -  
f) Este jugo así concentrado es mezclado con azú-



car en similar proporción a la modalidad a), y en igual mecánica de emulsión, así como en iguales envases, extracción de aire atmosférico, adición de gases inertes y cierres herméticos que en la anterior modalidad c). Asimismo este jugo concentrado de chufa y una vez cerrado, es sometido a una congelación de 5 a 20° bajo cero, según mercados, cuya temperatura es mantenida en un doble envase TERMO por el mismo procedimiento y elementos frigoríficos de conservación de baja temperatura que en la anterior modalidad e).

10 -

N O T A

En resumen; el presente Certificado de adición recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

1a.- 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 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 ácido clorhídrico, a 5% variable, hasta que la corteza de la chufa haya sido disuelta y expulsada, después de vaciar el líquido del baño, con riego continuo de agua en la lavadora giratoria y se sigue lavando la chufa hasta que queda eliminada de sabor y olor del disolvente que se utilice.

25 -

2a.- 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

30 -

194312 22



proporción de un kilogramo de chufa por un cuarto de litro de agua, durante un espacio de tiempo aproximadamente de 30 minutos, pasados 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 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.

3ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL Nº. 188.707".

Según se describe en el presente certificado de adición que consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 22 de agosto de 1.950

Francisco Javier Plaza  
P. P.