

196044

- 8



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

96044

por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN COMPUESTO VITAMINICO", a favor de Don José A. Serrallach Juliá, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle de Travesera de Gracia, nº 51.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento para la obtención de un compuesto vitamínico de alta eficacia.

Más concretamente, es aplicable para compuestos a base de vitamina D (con o sin vitamina A), lográndose con la invención un producto en el que la vitamina D, al entrar en el organismo, es totalmente asimilada, sin peligro de excesos vitamínicos y, por lo tanto, de los trastornos inherentes a los mismos (anorexia, vómitos, diarrea, descalcificación de huesos y calcificación de tejidos blandos, etc.).

5. Actualmente, en el suministro a los pacientes de la vitamina D, se ha mantenido el criterio de su administración en dosis masivas de 15 mg. (600.000 U.I.) de una sola vez. Esto supone ingerir vitamina D suficiente para 2 a 5 años.

10. Este exceso debe ser almacenado por el hígado y éste no puede almacenar ni aprovechar dosis mil veces superiores

15.

196044



a las normales; por otra parte, en el organismo no existen medios rápidos para destruir este exceso, sucediendo que, hasta su total neutralización, eliminación o destrucción, produce efectos contrarios a los deseados.

5. Se aprecia, pues, la necesidad de lograr un compuesto que comprenda la dosis efectiva para el organismo, pero no excesiva y tóxica, y que en él la vitamina D se encuentre valorizada de tal manera, que la dosis empleada sea totalmente asimilada, sin trastornos, produciendo entonces sobre el organismo, los beneficiosos efectos que se trataba de lograr.

10. La invención consiste en partir de una dosis precisa para producir en el organismo los efectos sobre huesos, cuya dosis es por debajo de 100.000 U.I., y en hacerla totalmente asimilable mediante el medio científico de valorizarla con un excipiente constituido por una grasa o aceite de fácil asimilación, como el aceite de hígado de bacalao y un emulsificante colagogo-colerético, como el ácido cólico.

15. Al ser ingeridas las unidades vitamínicas en aceite de hígado de bacalao, acompañadas de ácido cólico, se logra un total aprovechamiento de la dosis, debido a la acción sinérgica de este conjunto, y aunque la dosis sea inferior, los efectos son óptimos, porque no se pierde nada ni se causan trastornos, cuyos efectos son logrados:

20. En el aceite de hígado de bacalao, por los ácidos insaturados que contiene, conocidos hoy día como vitamina F, y por la fácil emulsificación de los mismos, la asimilación es total. Es sabido que la vitamina D producida por irradiación de ergosterol, tiene una tercera parte del valor terapéutico que la contenida en el aceite de hígado de bacalao.

25. En el colagogo-colerético, por el hecho de que la ab

30.

196044-8E



sorción de la vitamina se efectúa por la emulsificación de las grasas en que están contenidas. La ingestión de un colagogo-colerético asegura la presencia de ácidos biliares, que se cuidan de emulsionar las grasas, por lo tanto, no hay pérdida de vitamina ingerida.

5.

La realización práctica del proceso es mediante la propia forma de administrarlo, haciéndose esta administración de la vitamina D, con los soportes naturales del aceite de hígado de bacalao, para multiplicar su acción y lograr al propio tiempo la absorción intestinal completa, apoyada por el colagogo-colerético.

10.

Para facilitar la explicación, se indica a continuación el siguiente

EJEMPLO.

15.

Se toman 40.000 U.I. de vitamina D y se las disuelve en aceite de hígado de bacalao, en proporciones apropiadas para completar 1,5 cc.

20.

Se prepara el emulsionante o ácido cólico, tomando de él 0,25 gr., al que se incorpora 0,50 grs. de azúcar, formando así un granulado que sirve para una sola toma.

25.

En la aplicación conviene comenzar, tomando el granulado de ácido cólico en ayunas, para el vaciado de la vesícula biliar y favorecer así la asimilación completa de la vitamina D y después se toma la solución oleosa del aceite de hígado de bacalao con la vitamina.

30.

En el proceso y preparación de las partes y del conjunto se pueden emplear los medios y aparatos más adecuados y con las proporciones más convenientes en cada caso: por quedar todo ello comprendido dentro del espíritu de las reivindicaciones.

196044



N O T A

Hecha la descripción del presente invento, se declaran como nuevas y de propia invención, las siguientes reivindicaciones:

5. 1ª.- Un procedimiento para la obtención de un conjunto vitamínico, caracterizado por el hecho de que, la vitamina integrante, preferentemente la vitamina D, en dosificación por debajo de 100.000 U.I. , se somete a la acción de una grasa o aceite de fácil asimilación, como por ejemplo, el aceite de hígado de bacalao, completándose la acción emulsionante y valorizante con un colagogo-colerético o emulsionante de grasa o aceite, que al mismo tiempo sea emulsionante de ambos, resultando de esta acción complementada una total asimilación de la vitamina D, triplicando el valor de esta vitamina en comparación con la que se administra normalmente.
10. 2ª.- Un procedimiento según la anterior reivindicación, caracterizado por el hecho de hacer tratar 40000 U.I. de vitamina D con la cantidad de aceite de hígado de bacalao propia para obtener 1,5 cc.
15. 3ª.- Un procedimiento según la reivindicación 1ª, en el que, el medio emulsionante es, preferentemente, un granulado, constituido por ácido cálcico, por ejemplo, 0,25 grs., adicionado con 0,50 grs. de azúcar, constituyendo así una toma para el tratamiento vitamínico.
20. 4ª.- Un procedimiento para la obtención de un compuesto vitamínico.
- 25.

196044 - 8



Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de cinco hojas,,foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, a 8 de enero de 1951.

JOSE A. SERRALLACH JULIA.

p.a.

JOSE ISERN MIRALLES
P. P.

A large, stylized handwritten signature in black ink, written over the typed name "JOSE ISERN MIRALLES".