

198321

198321



MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

MEMORIA DESCRIPTIVA

de la Patente de Invención solicitada a favor de
D. LUIS MARTINEZ GONZALEZ, de nacionalidad española,
con residencia en Santa Cruz de Tenerife, por : "NUE-
VO PROCEDIMIENTO PARA CONSERVAR FRUTOS RETARDANDO SU
MADURACIÓN DESPUÉS DE SEPARADOS DE LA PLANTA"

5

Algunos frutos como el tomate, el pimiento y
la ciruela, una vez separados de la planta que los pro-
ducen deben ser consumidos dentro de un periodo de tiem-
po determinado que varia según la clase de fruto y lo
que tarda en completar su maduración, a partir de cuyo
momento empieza la pudrición y por tanto la inutiliza-
ción en el mercado.


10

Refiriéndonos al tomate, como éste no se pro-
duce en toda época del año en los distintos sitios, es
preciso exportarlo para consumirlo en donde no se pro-
duce. Pero por ser un fruto cuyo periodo de maduración
oscila entre 10 y 16 días, su exportación esta muy li-
mitada y solamente se puede hacer a aquellos lugares
en que el tiempo que tarda en transportarse no pasa de
15 5 ó 6 días, para que después quede tiempo suficiente
para recibirlo, distribuirlo, venderlo y consumirlo. Por
esto se estudia la forma de ver como se puede preparar
ó acondicionar para que soporte mayor tiempo en su ma-
duración.

20

Se han empleado diversos procedimientos para

198321

13  31
retardar dicha maduración. Uno de ellos es el de inyectar al tomate algunos antifongos para evitar que empiece a pudrirse tan pronto, pero todavía no se ha llegado a ningún resultado práctico.

25

Otro procedimiento seguido es el de tenerlo en cámaras frigoríficas, pero esto es difícil porque los barcos que los transportan no reúnen las condiciones necesarias para ello.

30

Últimamente en Norte-América se ha confeccionado un papel parecido al Celofon pero elástico con el calor, con el cual se envuelve el fruto que se quiere conservar quedando este recubierto de una especie de película que es impermeable al agua pero no al aire. Con este papel se ha llegado a conservar perfectamente el tomate hasta 16 ó 17 días pero tiene el inconveniente de resultar caro en relación con el valor del tomate, además de que la adquisición del papel hay que hacerla pagando precisamente en dólares.

35

Por las citadas dificultades, los procedimientos que se indican no resultan prácticos en nuestro País.

40

En su consecuencia se ha tomado como punto de partida el proceso de maduración del tomate para ver qué factores intervienen en ella y así llegar a variarlos para que la maduración sea más lenta. En primer lugar se ha visto que privando al tomate de renovación de aire tarda más tiempo en completar su maduración: También se ha observado que la piel del tomate es casi impermeable al agua y al aire y que la maduración del tomate se hace por lo que éste transpira a través del ojo ó pezón.

45

198321

50



Luego si se consigue tapar el ojo ó pezón con una substancia impermeable al aire, se ha de conseguir retardar la maduración. A la vista de esto se han hecho pruebas tapando el ojo ó pezón del tomate con Estearina, con Parafina, con Cera o mezclas de ellas y en efecto, se consiguió que el periodo de maduración del tomate que variaba entre 10 y 16 días se alargue hasta 30, 40 y 50 días según la calidad del tomate y operando a las temperaturas normales de 14 a 22 grados.

55

60

Basado en lo que antecede, se ha llegado al procedimiento objeto de la presente Patente y que esencialmente consiste como primera operación en arrancar del mismo el tallo verde que lo unia a la planta, dejando al descubierto el ojo ó pezón, y colocando el fruto sobre tableros, con dicho pezón en la parte superior; hecho lo cual y calentando en un recipiente aparte Estearina, Parafina, Cera ó sus mezclas, a sus respectivas temperaturas mínimas de licuación, se cubre con cualquiera de dichas substancias y por medio de un pincel el indicado ojo ó pezón con lo que a los cinco minutos queda este perfectamente ocluido, e impermeabilizado, por haberse solidificado la substancia empleada sin dañar al fruto y quedando éste en disposición de ser envuelto y embalado.

65

70

75

Para que el procedimiento sea eficaz es condición indispensable que el tomate no tenga enfermedad así como que la piel este completamente sana sin que presente erosiones ya sean producidas por golpes ó por enfermedad.

El estado de maduración del tomate en el momento de aplicarse la Estearina puede ser verde, pintón o maduro

según el resultado que deseé obtenerse.

Como principales ventajas del procedimiento que nos ocupa pueden citarse :

80

Gran economía en la preparación del tomate comparado con su valor.

Posibilidad de exportar el tomate a lugares en los que se emplee más de 5 ó 6 días de navegación o transporte por quedar después un margen grande para distribuirlo, venderlo y consumirlo, y

85

Posibilidad de retener el fruto sin venderlo en caso de abarrotamiento del mercado en espera de que descegestionado éste no haya que malvenderlo.

90

Aunque el procedimiento objeto de la presente Patente, según se describe, se aplica preferentemente al tomate, puede igualmente aplicarse a cualquier otro fruto de difícil conservación como el pimiento y la ciruela, sin otra variante que el empleo de mayor ó menor cantidad de substancia impermeabilizadora, según el tamaño del ojo ó pezón, practicándose por lo demás, las mismas operaciones que caracterizan el procedimiento que nos ocupa.

95

N O T A . - Se reivindica la propiedad de esta Patente por :

100

1a.-Nuevo procedimiento para conservar frutos retardando su maduración después de separados de la planta, aplicable al tomate preferentemente, que consiste como primera operación en arrancar del mismo el tallo verde que lo unia a la planta, dejando al descubierto el ojo ó pezón, y colocando el fruto sobre tableros, con dicho pezón en la parte superior;

198321

105

hecho lo cual y calentando en un recipiente aparte Estearina, Parafina, Cera, ó sus mezclas, hasta quedar líquidas, se cubre con cualquiera de dichas sustancias y por medio de un pincel el indicado ojo ó pezón con lo que a los cinco minutos queda éste perfectamente tapado, por haberse solidificado la sustancia empleada sin dañar al fruto, y quedando éste en disposición de ser envuelto y embalado.

110

2ª.-El procedimiento de la primera reivindicación aplicado a cualquier otro fruto de difícil conservación como el pimiento y la ciruela, sin otra variante que el empleo de mayor o menor cantidad de las sustancias indicadas, según el tamaño del ojo ó pezón, practicándose por lo demás, las mismas operaciones que caracterizan el procedimiento que se reivindica.

115

120

3ª.-Nuevo procedimiento para conservar frutos retardando su maduración después de separados de la planta.

Esta Memoria descriptiva consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, a 13 JUN. 1951

MARIO SOLER
Por Poder

