

Batista.



198492 198492

## Memoria Descriptiva

*para*

una patente de Invención, por  
veinte años, en España,

*a favor de*

la r.s. Société Commerciale &  
Industrielle S.A.F., de Don  
Geza, Victor Austerweil; de Don  
Georges, Louis, Joseph Delmousee;  
y de Don Georges, Louis, Lemoussa.

*residente en*

Paris, 1 rue de Dijon / Paris, 5,  
rue Cochin; / Pantin (Seine) 12,  
Rue Auger; / Paris, 6, rue Jean  
Goujon - Francia -.

*por:*

" Perfeccionamientos en el proce  
dimiento de clarificación y esta  
bilización de líquidos alimentí  
cios ".



198492

El tratamiento de zumos azucarados y de zumos de frutas de cualquier clase con auxilio de permutadores de iones es conocido desde cierto tiempo. Estos productos se han empleado también para los zumos de remolacha y otros de origen vegetal (patente francesa número 832,866 - 842,115 - 882,796)-.

Se han dado a conocer numerosas variantes de este procedimiento, lo que parece indicar que este método no ha dado siempre los resultados apetecidos.

El tratamiento conocido hasta ahora consiste sobre todo en la desacidificación de dichos líquidos con auxilio de permutadores de aniones, o con auxilio de estos últimos, pero cuya acción seguiría una acidificación previa de los indicados líquidos obtenidos por el paso a través de cambiadores o permutadores de cationes. Los resultados de esta clase de operaciones eran insuficientes sobre todo a causa de la polaridad generalmente pequeña de los permutadores utilizados, lo que significaba un contacto prolongado entre los líquidos y los permutadores para conseguir el efecto deseado, lo que podía llevar a la eliminación inconveniente de ciertos constituyentes de los líquidos tratados.

Los permutadores de iones empleados eran principalmente resinas sintéticas orgánicas, obtenidas por condensaciones aldéhdicas o cetónicas, seguidas de polimerización.



5  
de costosas cámaras frías. La ausencia de iones alcalinos y alcalinotérreos lo mismo que de ciertos derivados básicos orgánicos también retenidos (disminución de la proporción de nitrógeno) estabiliza los líquidos así tratados contra infecciones ulteriores, como el apuntado, enturbamiento, torcimiento, etc., ya que el medio se empobrece de iones de las sales necesarias para la evolución y el metabolismo de estos microbios nocivos.

10  
En el caso de que la acidez por la permutación del potasio por hidrógeno resultase muy importante, o en el caso de la presencia de iones sulfurosos, se puede hacer que siga la filtración sobre el permutador de cationes hidrógeno por una filtración con velocidad adecuada sobre un permutador de aniones del mismo tipo, como por ejemplo el poli-amino-estireno, cuya polaridad básica ha podido aumentarse según se indicó más arriba.

15  
20  
Cuando se trata únicamente de desulfitación para eliminar el ácido sulfuroso no combinado, se puede suprimir el paso a través del permutador de cationes y no servirse más que del permutador de aniones, a través del cual se filtrara el líquido que se ha de tratar, con un tiempo de contacto adecuado muy breve.

25  
Un tratamiento análogo, con o sin paso previo a través de un permutador de cationes, puede servir para endulzar las sidras por retención del ácido málico; pero el paso por el permutador de cationes da siempre por resultado un efecto estabilizador gracias a la supresión de los cationes "nutritivos" mencionados anteriormente, que pudieran ayudar a la proliferación de microbios de infección accidental.

30  
El mismo tratamiento por uno, o si es necesari-

198492

5



rio, por los dos permutadores de iones puede servir igualmente para la clarificación y la estabilización de zumos de frutas.

El mismo tratamiento por un permutador de cationes solo puede eliminar los iones hierro y cobre accidental o normalmente presentes en los líquidos, eliminando así el enturbiamiento férrico o cúprico.

N o t a

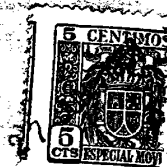
La presente patente de Invención, consta de las siguientes reivindicaciones:

Se solicita la reivindicación de la prioridad de la solicitud de patente francesa del día 31 de Julio de 1950 número 594.685, a los efectos de esta solicitud.

1. - Perfeccionamientos en el procedimiento de clarificación y de estabilización de líquidos alimenticios de origen vegetal, caracterizado porque se hacen pasar los líquidos a tratar a través de lechos de permutadores de iones con un tiempo de contacto muy reducido; y por el empleo para el procedimiento de clarificación y de estabilización de líquidos alimenticios, de permutadores de iones macromoleculares que no han experimentado condensación previa, sino simplemente una polimerización que permite tener grupos polares de fuerte actividad y el empleo de las dos condiciones simultáneamente.

198492

6 -



2. - Perfeccionamientos en el procedimien-  
to de clarificación y estabilización de líquidos alimenti-  
cios. -

Según se describe y reivindica en esta memo-  
ria descriptiva.

Cuya memoria descriptiva y reivindicaciones  
consta de seis hojas, foliadas y escritas a máquina por una  
sola de sus caras.

Madrid, a 27 de Junio de 1951. -