



201368

MEMORIA DESCRIPTIVA
correspondiente a la solicitud de registro de PATENTE DE INVENCION
a favor de D. ISIDRO GENESCA ESQUIUS

subdito español, residente en MOLLERUSA (Lerida) por
5 "UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE POLVO IMPALPABLE A
PARTIR DEL JUGO DE LOS FRUTOS DE PLANTAS HORTENSES Y DE FRUTAS EN
GENERAL."

--- --- ---

Tiene por objeto la presente solicitud de registro de
PATENTE DE INVENCION, un nuevo procedimiento para la obtención de
10 polvo impalpable partiendo de los jugos de los frutos de plantas
hortenses, tales como tomate o cebolla, y de las frutas en general
tales como la naranja, el limon, el membrillo, la manzana y las uvas.

Se inicia el procedimiento con la preparación de los
frutos sometiendoles a un tratamiento de desinfección para eliminar
15 los fermentos y larvas de polillas perjudiciales. A tal efecto los
frutos son tratados con una disolucion de desinfectante quimico
en proporcion conveniente y aclarados en corriente de agua son in-
troducidos en camaras de sulfitado para completar la operacion a
base de gases de azufre.

20 Dispuestos los frutos en las condiciones de asepsia exi-
gidas , se procede a su prensado y filtrado, en régimen de gran
presión, a fin de separar la pulpa del jugo, el cual, segun los
casos, se somete a una operacion posterior de clarificado con ayuda
de algun aglutinante.

25 Si el jugo asi obtenido tuvieses exceso de fructuosa,
puede dejarse que se inicie en él una fermentacion hasta grado con-
veniente, con ayuda de un tipo de fermento cultivado.



201368

2.-

10
30
35
40

Dispuesto el jugo en las condiciones de preparacion que con consecuencia de las operaciones previas que han sido descritas, se somete al mismo a un tratamiento atomizador a fin de que se produzca la deshidratación para poder recoger la parte solida del jugo, o mejor dicho la materia seca. A tal efecto se introduce en una centrifuga a un regimen de diez a quince mil revoluciones por minuto, neblizando el jugo dentro de una torre calentada de sesenta a ochenta grados mediante circulacion de aire caliente, produciendose por ellà la evaporacion de la parte hídrica del jugo, que sale al exterior, quedando dentro la parte de polvo seco, que es recogida en unos ciclones para poder ser preparada convenientemente para su envasado, bien en polvo o bien en pastillas o comprimidos y en forma que no tenga contacto directo con el aire.

-- -- --

50

En resumen reivindica el recurrente en virtud de la presente solicitud de registro de Patente de Invencion, el privilegio exclusivo de fabricacion, venta y explotacion industrial por el plazo de VEINTE AÑOS que determina el vigente Estatuto de la Propiedad Industrial, en España y sus Colonias, el objeto de la misma, el cual queda esencialmente caracterizado por las siguientes

N O T A S : REIVINDICACIONES.

55

PRIMERA.- Un nuevo procedimiento para la obtencion de polvo impalpable a partir del jugo de los frutos de plantas hortenses y de frutas en general esencialmente caracterizado por que ha de iniciarse con una preparacion aseptica del fruto merced a su immersion en una disolucion de desinfectante quimico, de la



201368

3.-

60 cual, despues de lavado y aclarado el fruto, pasa a ser tratado en una cámara de sulfitado sometiendolos a los gases de azufre.

65 SEGUNDA.- Un nuevo procedimiento para la obtencion de polvo impalpable a partir del jugo de los frutos de plantas hortenses y de frutas en general, tal y conforme se describe anteriormente y asimismo esencialmente caracterizado por la circunstancia de que una vez preparados asepticamente los frutos, son sometidos a una operacion de prensado y filtrado a gran presión, para la separación de la pulpa del jugo, clarificando éste, si asi conviniera, con ayuda de un aglutinante adecuado.

70 TERCERA.- Un nuevo procedimiento para la obtencion de polvo impalpable a partir del jugo de los frutos de plantas hortenses y de frutas en general, tal y conforme se describe anteriormente y asimismo esencialmente caracterizado por que el jugo asi obtenido, en caso de que tuviera un exceso de fructuosa, se somete a un procedo inicial de fermentacion, hasta
75 un grado conveniente, merced a ser tratado con un tipo de fermento cultivado.

80 CUARTA.- Un nuevo procedimiento para la obtencion de polvo impalpable a partir del jugo de los frutos de plantas hortenses, tal y conforme se describe anteriormente y asimismo caracterizado por que preparado definitivamente el jugo, tras las operaciones descritas, se somete al mismo a un regimen de deshidratación mediante un proceso atomizador, en una centrifuga que gire de diez a quince mil revoluciones por minuto, neblizando a aquél jugo, y sometendolo a una corriente
85 de aire caliente de sesenta a ochenta grados dentro de un recipiente adecuado, donde se produce la evaporacion de la parte hidrica del jugo, que sale al exterior, quedando dentro



70 201368

4.-

la parte seca, que es recogida en ciclones para su envasado, bien en forma de polvo, o en la de pastillas o comprimidos, obtenidos por alta presión, y dispuestos en forma que no tengan contacto con el aire exterior.

QUINTA.- UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE POLVO IMPALPABLE A PARTIR DEL JUGO DE LOS FRUTOS DE PLANTAS HORTENSES Y DE FRUTAS EN GENERAL.-

Todo en sustancia tal y conforme se describe en la anterior Memoria que consta de cuatro hojas mecanografiadas por una sola cara.

Madrid 10 de enero de 1952.-

P. A.