

17 ENC



MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

201478

201478

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a

la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA

a favor de

Don ALFONSO TIENDA RINCON, residente en VALENCIA, Joaquín  
Costa -42,

p o r

" UN PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA LA FABRICACION DE UN  
PRODUCTO PARA LA CONSERVACION Y DESINFECCION DE LA  
FRUTA FRESCA ".

//////



La invención a que se refiere la presente Memoria, constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, conforme a los prescrito por el Estatuto vigente de la Propiedad Industrial de 26 julio 1929, texto refundido, publicado el 30 de abril de 1930.

La finalidad objeto del invento es el ofrecer a los exportadores un nuevo producto para el tratamiento anti-séptico de los frutos cítricos y que éstos se conserven con su aspecto fresco, brillante, aromático por un tiempo suficiente desde que se hace la selección hasta su transporte a los mercados extranjeros y destino al consumidor.

Hasta la fecha los confeccionadores y exportadores de frutas agrios, naranjas, limones, pomelos y mandarinas, así como otras frutas, vienen combatiendo los ataques de diversos hongos que motivan la podredumbre de éstos en un medio propicio de humedad y calor durante su almacenamiento y transporte, con diversas fórmulas antisépticas, sin que hayan podido apreciar una mejora notable en la conservación de estos frutos por tiempo suficiente, motivo por el cual el inventor ha estudiado la obtención de un nuevo producto para el tratamiento de dichas frutas, que consiga todas aquellas necesidades, siendo de bajo coste y fácil aplicación y asegura la conservación del fruto sin que pierda su condición especial aromática y su frescura durante un tiempo no inferior a sesenta días.

La característica principal de este producto que se trata de patentar, está basada en un jabón neutro de colofonia como estabilizador de los antisépticos a que se refiere la presente memoria, cuyo conjunto se disuelve en pro-



35

porción de un dos por cien de agua, obteniéndose un líquido jabonoso que de tensión superficial muy baja, pone en contacto a los antisépticos a través de los espacios estomáticos de los frutos, con las esporas de podredumbre, impidiendo la germinación de los hongos llamados *Penicillium italicum* cauterizando las heridas superficiales de la fruta e impidiendo por tanto su putrefacción o fermentación.

40

El procedimiento industrial, cuya patente se solicita, se obtiene mediante el empleo de colofonia, sosa cáustica, aceite de vaselina, dextrina, timol antiséptico en disolución alcohólica y esencia de trementina, en cantidades variables, según la calidad de las primeras materias, temperatura y grado de madurez de la fruta y se lleva a la práctica del modo siguiente:

45

50

55

Se elabora por cocido y a vapor recalentado en caldera de hierro de una tercera parte de la lejía de sosa cáustica dispuesta, incorporándose a la caldera la mitad de la colofonia para su cocción, que por la acción del calor se funde en la misma combinándose con el alcalí; seguidamente se echa el resto de la lejía, continuando la incorporación del resto de la colofonia hasta su total fusión con la lejía, prolongándose la cocción de la pasta jabonosa hasta su reconocimiento como jabón neutro, sometiéndose una muestra al toque de unas gotas de fenoltaleina en disolución alcohólica al 1%, procurando dé una reacción ligeramente violácea. Si la coloración fuese muy fuerte, se neutralizaría con algo de sebo o grasa animal.

60

Se tapa la caldera durante unas dos horas y se procede a su extracción con una bomba o directamente a través de un filtro mecánico a una batidora similar a las emplea-

201478 178



65

das para el refinado del jabón común y poniéndola en movimiento se le incorpora lentamente vaselina, la dextrina disuelta, el timol en disolución alcohólica y la esencia de trementina y a continuación se procede a su envasado en barriles de madera o bidones de hierro.

70

Para aplicar este producto a los frutos, basta con disolver un par de kilos del producto en 100 litros de agua después en balsas, en donde se bañan los frutos durante unos cinco minutos y se sacan a cajas o cestos para su escurrido y secado, o bien se hace pasar por transbordadores o a las máquinas cepilladoras que tienen instaladas los confeccionadores de agios y mediante proyección de aire caliente por ventiladores se secan y cepillan, obteniéndose así los frutos con un brillo por cristalización de una ligera película que los protege de nuevos contagios exteriores, comunicándoles una presentación muy mejorada, la cual conserva su frescura y lozanía sin pérdida de peso.

75

80

Hecha la descripción precedente es preciso añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención, que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

85

NOTA

En resumen: La Patente de Invención que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

90

1ª.- Un procedimiento industrial para la fabricación de un producto para la conservación y desinfección de la fruta fresca, caracterizado por estar basado en un jabón neutro de colofonia, como estabilizador de los antisépticos, cuyo conjunto se disuelve en proporción de un dos por cien de agua, obteniéndose un líquido jabonoso de tensión super-

201478



95

ficial muy baja que pone en contacto a los antisépticos a través de los espacios estomáticos de los frutos con las esporas de podredumbre, impidiendo la germinación de los hongos llamados *Penicillium digitatum* y *Penicillium italicum*.

100

2ª.- Un procedimiento, según reivindicación anterior, caracterizado porque el jabón neutro a que se refiere la 1ª reivindicación, se obtiene mediante el empleo de colofonia, sosa cáustica, aceite de vaselina, dextrina, timol antiséptico en disolución alcohólica y esencia de trementina, en cantidades variables, según la calidad de dichos productos, temperatura y grado de madurez de la fruta.

105

3ª.- Un procedimiento, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque las materias primas de la 2ª reivindicación se elaboran por cocido a vapor recalentado en caldera de hierro, en cuyo interior se pone una tercera parte de la lejía de sosa cáustica dispuesta, incorporándose después a la caldera la mitad de la colofonia para su cocción, que por la acción del calor se funde en la misma, combinándose con el alcalí; agregándose seguidamente el resto de la lejía y continuando la incorporación del resto de la colofonia hasta la total fusión con la lejía, prolongándose esta cocción hasta el reconocimiento de la pasta jabonosa como jabón neutro.

110

115

120

4ª.- Un procedimiento, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque el producto así obtenido se somete al toque de unas gotas de fenoltaleina en disolución alcohólica al 1% procurando que dé una coloración violácea, lo cual será signo de su condición de neutro.

5ª.- Un procedimiento, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque comprobado el resultado de la

201478

17



125

4ª reivindicación, se tapa la caldera durante unas dos horas y se procede a su extracción con una bomba o directamente a través de un filtro mecánico a una batidora refinadora y poniéndola en movimiento se le incorpora agua fría lentamente para compensar las diferencias de evaporación del aceite

130

vaselina, la dextrina disuelta, el timol en disolución alcohólica y la esencia de trementina y al final se envasa en barriles o recipientes apropiados.

135

6ª.- Un procedimiento, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque para aplicar este producto a las frutas, basta con disolver dos kilogramos del mismo en cien litros de agua, dispuesta en balsas, donde se bañan las frutas por espacio de cinco minutos y se sacan en cajas o cestos para su escurrido y secado natural o artificial.

140

7ª.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita:

"UN PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA LA FABRICACION DE UN PRODUCTO PARA LA CONSERVACION Y DESINFECCION DE LA FRUTA FRESCA"

145

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de seis páginas escritas a máquina.

Madrid, 17 enero de 1.952.

ALFONSO UNGRIA