

202188



LA REPRODUCCION
DEL DISEÑO DEL ORIGINAL

202188

PATENTE
DE
INVENCION

a favor de Don Francisco de F. AGUSTI CORALTI, de nacionalidad española, residente en Barcelona, Avda. Generalísimo Franco, 417, 2., por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION, ESTABILIZACION Y POTENCIALIZACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, QUIMICO-ORGANICOS, BIOLÓGICOS Y SEMILARES".

- . -

DESCRIPCION

La presente invención se refiere a un nuevo procedimiento para lograr la conservación y estabilización de muy diversos productos o elementos, a base esencialmente de proporcionarles un PH estable y un RH (potencial de óxido-reducción) apropiado para su potencialización, cuyo procedimiento innegablemente original y nuevo podrá aplicarse a un sin fin de productos, tales como los biológicos, químico-orgánicos e inorgánicos, principios inmediatos, hidratos de carbono, grasas, proteínas, alcaloides, albúminas, fermentos, bio-catalizaciones, vitaminas,



etc., y de una manera especial a productos alimenticios, lográndose con tal procedimiento resultados sorprendentes, con una seguridad casi absoluta de una conservación indefinida, inalterable y estable.

5. Los diversos medios y procesos empleados hasta el presente, para la "conservación" en general y en particular de las materias orgánicas, pueden concretarse a cuatro métodos principales, son en líneas generales los siguientes: a) congelación, b) desecación, c) desaireación y cocción, y d) antisepsia; mas cualquiera de estos métodos, tanto en particular como en general o conjuntamente, no aseguran ni garantizan una conservación permanente o estable, sino que al envasar el producto después o durante la aplicación de los citados métodos, pronto
10. deja de estar en el estado de conservación deseado y se descompone o contamina rápidamente mas aún, si se abre el recipiente en el cual se halla contenido, al ponerse en contacto con el aire (clima-humedad).
- 15.

20. Puede afirmarse en resumen que las fermentaciones, tanto aerobias, facultativas, como las anaerobias, son las que alteran los productos, de modo que las reacciones oxidoreductoras, son las causantes de la desintegración analítica, de la materia orgánica.

25. El fundamento esencial del procedimiento de la invención, consiste en el hecho que si se logra una oxidoreducción (RH) oportuna y si previamente se estabiliza el correspondiente PH, se mantiene el producto en un estado de conservación constante y estable. Ello de modo



similar al procedimiento mediante el cual un acero se transforma en inoxidable mediante una oxidación previa, que luego se mantiene incólume frente a cualquier alteración higrométrica (humedad).

5. Con este procedimiento que se trata de proteger, se controla totalmente todos cuantos factores próximos o remotos pueden ser causa de alteraciones en los productos sometidos previamente al mismo.

10. Consiste, pues esencialmente el proceso de la invención en las siguientes fases de realización:

A) El producto debe estar en la debida forma y circunstancias, para que se pueden realizar las reacciones propias del procedimiento con el más íntimo contacto posible, llegándose a esta situación por el proceso apropiado, tal como pulverización, emulsión, desintegración, dispersión por muturación coloidal, u cualquier operación adecuada al fin propuesto.

20. B) Seguidamente se procede a la operación esencial del proceso de la invención, que se refiere a la conservación del producto, proporcionando al mismo un "PH" estable y dándole un "RH" (potencial de Oxido-Reducción expresado en voltios), apropiado, lo que se logra por medios químicos y/o físico-eléctricos, tal como mezclas químicas reversibles o tamponadas —sol de altura, radiaciones infra-rojas, 25. ultra-violetas, onda ultra-cortas, rayos Röntgen, etc., dependiendo el uso de tales medios, su intensidad y período de tiempo y temperatura preestablecidos, según el producto de que se trate.



C) También según los productos se realizará la operación u operaciones complementarias de deshidratación, sea por evaporación, concentración al vacío, refrigeración, saturación o extracción.

5. D) Finalmente como complementos que ultiman el citado sistema de conservación, estabilización y potencialización se procederá eventualmente a la maduración del producto resultante, o a su pasteurización, filtraje al vacío, destilación fraccionada, prensaje y refuerzo con anti-fermentos químicos o biológicos
- 10.

Descrito a grandes rasgos el proceso de la invención se comprende serán independientes del objeto de la presente patente, los productos tratados, composición y proporciones de los mismos aparatos de realización, fases complementarias preparatorias y de acabado, y en general, todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad de la invención.

- . -

N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:-

20. 1. Un procedimiento para la conservación, estabilización y potencialización de productos químico-orgánicos, biológicos y similares, que consiste esencialmente en proporcionar al producto a tratar un PH estable, entre 0,20 a



8,20, por un proceso endógeno o exógeno, y un RH en voltios entre +10 y +90, por medios químicos a base de soluciones reversibles y tamponadas, formadas por mezclas ácidas y básicas del mismo radical, benzoico, fosfórico, sulfático, gálico y amílico, y/o por medios físico eléctricos.

5. 2. Un procedimiento para la conservación, estabilización y potencialización de productos alimenticios, químico-orgánicos, biológicos y similares, según la reivindicación anterior, que se caracteriza por el hecho de someter el producto a tratar a una preparación previa tipo pulverización, dispersión, desintegración o emulsionado, para facilitar el más íntimo contacto en las reacciones a realizar.

10. 3. Un procedimiento para la conservación, estabilización y potencialización de productos alimenticios, químico-orgánicos, biológicos y similares, según las reivindicaciones 1 y 2, que se caracteriza por el hecho de que como complemento de las operaciones básicas, se procederá a una deshidratación del producto.

15. 4. Un procedimiento para la conservación, estabilización y potencialización de productos alimenticios, químico-orgánicos, biológicos y similares, según las reivindicaciones 1 a 3, que se caracteriza por el hecho de ultimar el proceso de conservación, estabilización y potencialización mediante la maduración del producto o la pasteurización, y adición de anti-fermentos, sean químicos o biológicos.

20. 25.



5. Un procedimiento para la conservación, estabilización y potencialización de productos alimenticios, químico-orgánicos, biológicos y similares.

La presente memoria consta de seis hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, a 21 de febrero de 1952.

Francisco de P. AGUSTI CORANTI

p.a.