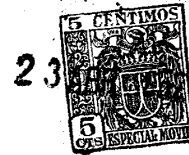


203133



203133

MEMORIA DESCRIPTIVA

DE

PATENTE DE INVENCION

EN

ESPAÑA

por veinte años,

a favor de D. Manuel Torres Oliveros y D. José Jareño Cas-
tello.

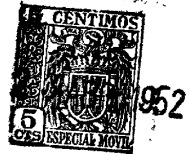
con domicilio en Madrid- Martinez Campos, 53

de nacionalidad Española

por "PROCEDIMIENTO DE DESHIDRATAACION AL VACIO DE PRO-
DUCTOS DIVERSOS".

de la que es inventor, Los Solicitantes.

203133



La patente de invencion que se solicita se refiere a un procedimiento de deshidratación total de productos diversos.

5 Sabido es las dificultades que se presentan para conseguir una deshidratación total, especialmente en los productos agrícolas que contienen mas de un 90% de agua, sin que en esta deshidratación se pierda, no solamente el sabor y el poder alimenticio, sino tambien conservar sus vitaminas.

10 El procedimiento a seguir es el siguiente:

Se comenzará por convertir mecánicamente, por cualquier procedimiento, en puré o salsa ligera el producto a deshidratar, el cual se coloca en un depósito que está en contacto con la presión atmosférica y dentro del cual hay un tubo que termina en una boquilla de difusión y ésta en una cámara de vacio; al ascender el producto por dicho tubo a la cámara de vacio por efecto de la presión atmosférica lo hace subir a gran violencia, pulverizándose dentro de la cámara de vacio, calentada ésta en debidas condiciones.

20 De esta forma se permite la pérdida del agua que contiene el fruto a una temperatura que no asciende de 65º, lo que hace que el fruto no se altere.

25 Esta deshidratación, según el procedimiento descrito, se realiza dentro de una cámara de vacio que tiene regulada su temperatura de un modo automático.

El vacio se inicia con 0,07 m/m H.g. a una temperatura de 65º. Con esto se logra la pérdida del agua de imbibición, a medida que se va aumentado el vacio hasta llegar en las últimas fases a 0,005 m/m H.g. con tempera-

203133

23 ABR



tura progresivamente descendente hasta 35º, fase final de la deshidratación, con la que se consigue evaporar el agua de constitución celular, sin perder, por tanto, los valores del fruto fresco, convirtiéndose éste en polvo finísimo.

N O T A

Se reivindicán como propios y nuevos para que sean objeto de una Patente de Invención en España, por veinte años, los puntos siguientes:

10 1.- Procedimiento de deshidratación al vacío de productos diversos, caracterizado porque se consigue la evaporación del líquido contenido en el producto empezando en una temperatura que puede oscilar alrededor de los 70º, iniciando el vacío con 0,07 m/m. H.g., aumentándose el
15 vacío hasta llegar en las últimas fases a 0,005 m/m. H.g. haciendo descender la temperatura hasta 35º mas o menos hasta conseguir el límite deseado de deshidratación.

2.- PROCEDIMIENTO DE DESHIDRATAACION AL VACIO DE PRODUCTOS DIVERSOS.

20 Todo conforme se describe en la memoria que antecede y se reivindica en su Nota.

Esta memoria consta de tres hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 23 de Abril de 1.952

Manuel Torres Oliveros y José Jareño Castillo

P. A.
ERNESTO BOTELLA MONTOYA

Juan Serran