

203409

203409

# Memoria Descriptiva

de

PATENTE DE INVENCION

---

a favor

de

DON MELCHOR ESPI DIEGO DON PEDRO FUSTER MARTI Y DON JAIME GOMEZ RICO

OFICINA TECNICA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

**J. LOPEZ**

AGENTE OFICIAL

MADRID  
Av. José Antonio, 66  
Teléf. 31-14-59

VALENCIA  
Pascual y Genis, 11  
Teléf. 12-5-50

203409



203409

PATENTE DE INVENCION  
por VEINTE años  
en ESPAÑA

solicitada a favor de D. Melchor Espi Diego, D. Pedro Fuster Marti y D. Jaime Gomez Rico, todos de nacionalidad española, con domicilio en Valencia, calle de Buriñana nº 28

por

====:"PROCEDIMIENTO PARA LA PRESERVACION Y CONSERVACION DE FRUTAS, HORTALIZAS Y CUALQUIER OTRO PRODUCTO ALIMENTICIO" =====



MEMORIA DESCRIPTIVA

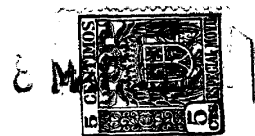


5

La Patente de Invención a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar los derechos a la exclusiva explotación en España, sus colonias y Protectorado, de un nuevo procedimiento destinado a la preservación y conservación de frutas de todas clases, verduras, hortalizas y en general cualquier otra clase de productos alimenticios.

El procedimiento a que nos vamos a referir en la

203409



10 presente Patente tiene por base la obtención de un compuesto que por las propiedades de sus elementos, y por la dosificación en que intervienen, así como por las operaciones con que posteriormente se someten a los productos a proteger, permite revestir a estos de una película más o menos gruesa según cada caso, la cual es completamente transparente y flexible adhiriéndose a las superficies del objeto, formando cuerpo con el mismo, y siendo totalmente neutro. Se comprenderá fácilmente que una vez recubiertos los productos con la fina película indicada, actúa esta de medio preservador aislandolos del medio ambiente y contribuyendo a la conservación de sus propiedades naturales por un tiempo prudencial, suficiente para el almacenaje hasta su consumo, ya que principalmente evita la deshidratación que tanto afecta a la integridad de frutas, verduras y hortalizas y además sirve de envoltiva preservadora de rozaduras y suciedades. Además de esto, la aplicación de esta película transparente contribuye a dar a los productos una mejor presentación y sirve de medio de retención de etiquetas con marcas u otras indicaciones, dispuestas entre la película y el cuerpo del artículo, con perfecta visibilidad de aquella dada la condición transparente de la película de protección. Otra ventaja, entre las otras muchas que se cree ocioso enumerar, consiste en que, por ejemplo en las naranjas que se acostumbran a marcar directamente sobre la piel con tinta, la aplicación de la película hace a estas marcas indelebles, siendo visible, y evitar el que, cual ahora ocurre. manchen las manos del que las monda.

De acuerdo con nuestro procedimiento, en un recipiente adecuado se introducirá vinagre, balsamo de tulí,



40 sebo deshidratado y cal hidráulica que se agitaran para su perfecto mezclado, interviniendo estos productos aproximadamente en el siguiente porcentaje

- Vinagre ..... 80%
- Balsamo de tulu' ..... 5%
- 45 Sebo deshidratado ... 10%
- Cal hidráulica ..... 5%

Efectuada la anterior mezcla se someterán a cocción mediante fuego lento hasta conseguir en la masa una densidad apropiada que deberá ser variable según la clase de productos a tratar, ya que la mayor o menor fluidez del conjunto determina el que la capa o película protectora sea más o menos gruesa.

Alcanzado el grado de densidad requerido para la clase de producto a tratar, debe reducirse la temperatura de la mezcla a una temperatura que oscile alrededor de los 35° centigrados, sobre poco más o menos la cual es la más adecuada para la aplicación del producto obtenido.

La aplicación del mencionado compuesto se realiza directamente sobre las frutas, verduras, hortalizas u otros productos alimenticios, por inmersión de estos en la masa de aquel, siendo natural que la práctica y cada clase de producto a tratar determinen la duración de dicha inmersión y los medios mecánicos o manuales a emplear que variarán según los casos. Seguidamente del baño o inmersión de los artículos en el producto base, se les hará pasar por una campana o tubo de secaje sometidos a la acción de lámparas de rayos infrarrojos y de los correspondientes ventiladores, siendo su paso por estos elementos en constante rotación a fin de que, la capa de materia que cada unidad tratada lleve adherida a sus superficies sea completamente uniforme.



75 A la salida de las citadas operaciones quedan los productos tratados, cubiertos de una capa que al haberse solidificado, forma una fina película transparente protectora y conservadora a la que son inherentes las propiedades ya enunciadas, sin pérdida para los artículos de su aspecto natural.

80 En el procedimiento anteriormente descrito podrán variarse los medios manuales o mecánicos que intervengan en su desarrollo, los productos alimenticios a que se aplique y en pequeñas cantidades los porcentajes citados, así como cualquier otro tipo de variación, que se considerará comprendida en la presente patente, siempre que  
85 no altere los puntos esenciales en que se basa, que se especifican en la siguiente

N O T A  
=====

Los puntos nuevos y de propia invención que se presentan para que sean objeto de reivindicación en esta Patente, son:

90 1º- Procedimiento para la preservación y conservación de frutas, hortalizas, y cualquier otro producto alimenticio, según el cual se mezclan en un recipiente apropiado y en la proporción aproximada que se cita: 80% de vinagre; 5% de balsamo de tulú; 10% de sebo deshidratado y 5% de cal hidráulica, moviéndose hasta su homogeneización.  
95

2º- El procedimiento de la reivindicación anterior según el cual, la mezcla citada se somete a cocción mediante fuego lento hasta que alcance un grado mayor o  
100 menor de densidad acorde con la clase de producto a tratar, pero suficientemente denso para que se adhiera a aquel.

3º- El procedimiento de las precedentes reivindi-

203409



105

caciones, según el cual, una vez alcanzado el grado de densidad a que se refiere la reivindicación que antecede, se reduce la temperatura de la mezcla a 35º grados sobre poco más o menos, procediéndose en estas condiciones a la inmersión en la mezcla obtenida, de los productos a tratar, por medios manuales o mecánicos apropiados a cada caso, haciéndolos pasar a continuación por una campana o tubo de secaje con ventiladores y sometidos a la acción térmica de lámparas de rayos infrarrojos y en constante rotación, resultando a su salida recubiertos de una fina película transparente, solidificada flexible y uniforme. Y

110

115

4º- "PROCEDIMIENTO PARA LA PRESERVACION Y CONSERVACION DE FRUTAS, HORTALIZAS, Y CUALQUIER OTRO PRODUCTO ALIMENTICIO", de conformidad en un todo en lo esencial y fines dindustriales a lo descrito en la precedente Memoria.

120

Esta Memoria consta de CINCO hojas, escritas o mecanografiadas a doble espacio en 120 LINEAS y por una sola de sus caras.

Valencia a 15 Abril de 1952.

Por autorización del interesado.