



203449

203.449

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a

la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA

a favor de

Don RAFAEL FONT DE MORA LLORENS, residente en VALENCIA,

Pintor López -7,

p o r

" UN TRATAMIENTO ESPECIAL PARA LA CONSERVACION DE FRUTAS ".

Inventor: El solicitante, de nacionalidad española.

////



10 MAR

5

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, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial de 26 julio 1929, texto refundido, publicado el 30 de abril de 1930.

10

Las frutas en general, especialmente las cítricas, a las que ha de aplicarse nuestro invento, tienen una difícil conservación como consecuencia del ataque de los hongos, especialmente de los *penicillium italicum* y *digitatum*, que son conocidos con los nombres de mohos verde y azul, y cuyas esporas se encuentran en todos los ámbitos bastando que se fijen en una herida de la fruta en ambiente húmedo para originar la putrefacción.

15

El problema que nuestra patente resuelve es el de que a la fruta tratada le cicatrizan las heridas destruyendo las esporas que se encuentran en ella y a la vez originando una acción de fuera adentro para mantener un medio en el que no puede volver a sufrir ataques.

20

Finalmente la parcial obturación de los espacios estomáticos de la fruta por materias elásticas, origina la reducción al mínimo de la evaporación y como consecuencia de ello, la fruta conserva su frescura y su peso no entrando en el período de fruta cansada que la desprecia el mercado.

25

Nuestra fórmula es para ser utilizada incorporada al agua, constituyendo un baño antiséptico en el que ^{en} ~~en~~ partes de agua hay incorporados: 1/2% de resinato sódico, 0.25% de caseína, 4% de hiposulfito sódico y 0.25% de ácido pirogálico, obteniéndose un líquido de color amarillo que reúne las condiciones adecuadas para el tratamiento.

30

203449



35

El ácido piragólico puede ser reemplazado o completado por los ácidos pícrico y undecílico, dependiendo ello de la mayor o menor resistencia de la corteza para la putrefacción.

40

La fruta tratada sin más que hacerla pasar por el baño se la deja escurrir y secar naturalmente o bien se logra igual resultado por el empleo de secadores de aire caliente, pasando inmediatamente a la confección para su envío al mercado.

45

Es preciso añadir a lo que queda expuesto, que los detalles de realización de la idea 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

NOTA

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

50

1ª.- Un tratamiento especial para la conservación de fruta, caracterizado por la aplicación a las frutas en forma de baño de una solución en la que forman parte íntegramente el resinato sódico, la caseína, el hiposulfito sódico y los ácidos piragólico, pícrico y undecílico, cualquiera que sean las proporciones en que se prepare para constituir el medio de tratamiento que hemos mencionado.

55

2ª.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita:

"UN TRATAMIENTO ESPECIAL PARA LA CONSERVACION DE FRUTAS".

60

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

Madrid, 10 mayo de 1952.