

203641

Es



203641

- 1 -

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,
calle del Pintor López, nº 7,

por

"PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA LA DESINFECCION Y CON-
SERVACION DE LAS FRUTAS ESPECIALMENTE DE LAS CÍTRICAS".

Inventor: el solicitante, de nacionalidad española.

----- -----

23 MAR 1932



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 de julio de 1929, texto refundido, publicado en 30 de Abril de 1930.

Las frutas en general, especialmente las cítricas a las que ha de aplicarse este invento, tienen una difícil conservación como consecuencia del ataque de los hongos especialmente de los llamados penicillum, italicicum 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 fijan en una herida de la fruta en ambiente húmedo para originar la putrefacción.

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

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 periodo de fruta cansada que la desprecia en el mercado tan pronto.

El procedimiento se lleva a la práctica sometiendo la fruta a un baño antiséptico compuesto de cien partes de agua a la que se le incorpora 1/2% de resinato sódico, 1/2 % de Caseína, 0,02 % de ácido crisofánico, 1/2 % de timol, 1,5 % de hiposulfito sódico en agua, con 0,5 % de sulfato sódico.



La fruta tratada sin mas 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 o empaquetado para su envío al mercado.

Hecha la descripción precedente, es necesario 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 que se reivindican en la siguiente

NOTA.

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

1ª.- Procedimiento industrial para la desinfección y conservación de las frutas especialmente de las cítricas, caracterizado porque se dispone en un recipiente un compuesto de agua con un 1/2 % de resinato sódico, 1/2 % de caseína 0,02 % de ácido crisofánico, 1/2 % de timol, 1,5 % de hiposulfito sódico en agua con 0,5 % de sulfato sódico.

2ª.- Procedimiento industrial, según la reivindicación primera, caracterizado porque una vez hecha la mezcla según la reivindicación anterior, se somete la fruta a un baño y se la deja escurrir o secar naturalmente o por medio de secadores de aire caliente.

3ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita "PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA LA DESINFECCION Y CONSERVACION DE LAS FRUTAS ESPECIALMENTE DE LAS CITRICAS".

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

Madrid, 23 de mayo de 1952

ALFONSO UNZURIA,