



203674

203674

MEMORIA DESCRIPTIVA  
=====

correspondiente a una PATENTE DE INVENCION, por vein-  
te años, a favor de D. Eadverto DOMINGO LUJAN, resi-  
dente en VALENCIA, Avda. José Antonio, 77, por: "PRO-  
CEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE UN PRODUCTO DE ZU-  
MOS DE FRUTAS".

-o-o-o-o-o-

El objeto sobre que recae la presente patente  
es un invento propio del solicitante de este privi-  
legio que, de acuerdo con lo que el enunciado expre-  
sa, se refiere a un procedimiento para la prepara-  
cion de productos a base de zumo de frutas.

5.-

Con este procedimiento se consigue un produc-  
to de alto poder alimenticio y digestivo, rico en  
azúcar, precisamente por la cantidad de ella, que  
las frutas empleadas contienen; siendo utilizable  
perfectamente como bebida refrescante así como en

10.-



203674

casos de enfermedad, complementándolo la alimentación dietética, sana y agradable, exento de alcohol.

15.- En su preparación no entran sino productos naturales, salvo el gas carbónico y gas sulfuroso, éste en milésimas y en suma proporcional insignificante en el conjunto. De ahí que resulte una bebida totalmente sana aplicable en cualquier caso y circunstancia, con el sabor propio de los zumos empleados y una coloración pura y natural.

20.- Su valor se desprende de la composición natural de los zumos, que contienen 140 á 230 gramos de azúcar por litro; siendo la suma de tartratos, bitartratos y ácido tartarico menor a dos grados, expresado en ácido tartarico.

25.- Asimismo, la suma de citratos y de ácido citrico es superior a 500 miligramos, e inferior a dos gramos por litro, expresado en ácido citrico.

30.- El gas carbónico es inyectado a presión; hallándose el gas sulfuroso libre y combinado en una proporción de 300 miligramos por litro.

La conservación del producto es debida a la pasteurización, en envases de vidrio herméticamente cerrados.

35.- El invento consiste en obtener zumo natural de la uva blanca, al que se le adiciona limón y naranja en proporciones cuya suma sea inferior al diez por ciento del zumo de uva empleado.

A la mezcla obtenida se le inyecta a presión gas carbónico.

40.- Los términos de la exposición pertinente permiten la exacta interpretación del invento susceptible de modificaciones de detalle en cuanto no afecten a su esencialidad.



N O T A  
= = = = =

203674

45.- Se reivindica como invención nueva y propia del solicitante:

1ª).- "PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE UN PRODUCTO DE ZUMOS DE FRUTAS", que se caracteriza por -  
50.- que a una cantidad determinada de zumo de uva blanca se le añade zumo de limón y zumo de naranja en una proporción cuya suma sea inferior al diez por ciento del zumo de uva.

2ª) - El mismo procedimiento, que se caracteriza porque el producto resultante es inyectado a presión  
55.- gas carbónico, conservándose en envases adecuados pasteurizados y con cierre hermético.

3ª).- "PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE UN PRODUCTO DE ZUMOS DE FRUTAS".

60.- La presente memoria descriptiva, consta de tres hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras componiendo un total de líneas sesenta y una.

Madrid, 24 de mayo de 1.952.

ANTONIO ESCRIBANA  
C.B.