

204039



204039

**MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL**

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a

la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA

a favor de

Don JOSE M<sup>a</sup>. CARRAVELLA BERRER, residente en VALENCIA,

San Vicente -134,

p o r

" UN PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA LA OBTENCION DE UN  
PRODUCTO DESTINADO A LA DESINFECTACION Y DESINSECCION  
DE LAS FRUTAS, MEDIANTE EMPREGADO DEL PAPEL QUE LAS  
ENVUELVE O CUALQUIER OTRA CLASE DE ENVOLTURAS ".

Inventor: El solicitante, de nacionalidad española.

////



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 La finalidad que se persigue con este invento es la de poder ofrecer a los comerciantes, propietarios y exportadores de frutas, en especial de las naranjas, limones y similares, de un producto para evitar la podredumbre de los frutos, de resultados sorprendentes, mucho más práctico y eficaz que los conocidos hasta la fecha.

15 Todas las frutas cítricas, en especial las naranjas, son propensas al ataque del hongo conocido por el nombre de Penicillium italicum y Penicillium digitatum, vulgarmente "hongos azules" y "hongos verdes", respectivamente, siendo responsables estos hongos de la putrefacción de los frutos en una cifra muy importante.

20 Los trabajos de experimentación llevados a cabo hasta la fecha han probado que el producto químico denominado DIFENIL (Diphenyl) tiene grandes propiedades combativas contra dichos hongos y han demostrado que la presencia en pequeñas cantidades de Difenil sobre la piel de la fruta previene grandemente contra el desarrollo de dichos hongos.

25 El mejor procedimiento para poner en contacto el Difenil con la piel de las frutas, es por el uso de papel de envoltura impregnado de dicho producto. No es necesario que dicho papel envolvente cubra la fruta por completo o herméticamente, puesto que el ser el Difenil un producto ligeramen-

30

204039

17 JUN 1953



te volátil asegura su distribución en toda la piel de la fruta así envuelta.

En partidas de fruta tratadas de esta manera experimentalmente se consiguieron los resultados siguientes:

- 35 Fruta envuelta en papel sin tratar .... 9.75% podrido
- Fruta envuelta en papel tratado ..... 0.37% podrido

El procedimiento para impregnar el papel se realiza del modo siguiente: preparada la mezcla de productos a impregnar en el papel, bajo la fórmula que se indica más adelante, pasará el papel entre unos rodillos tipo tintero de máquina litográfica que distribuirán la cantidad de producto necesaria sobre el papel a impregnar, siguiendo dicho papel su curso a través de otros rodillos calientes, con el fin de asegurar una completa adhesión del producto al papel.

45

FORMULA.- El papel seda usado para este fin normalmente, debe ser impregnado con difenil, en una proporción de hasta 40 miligramos por cada 25 centímetros cuadrados de papel, sobre las bases de 1.4 gramos por 25 centímetros cuadrados, esto es: un equivalente de hasta 30 gramos de difenil por kilo de papel.

50

Esta impregnación se conseguirá haciendo una mezcla de partes iguales de difenil y Parafina, a su punto de fusión, y aplicándolo por medio de rodillos distribuidores sobre el papel. Estos rodillos deberán conservar un calor necesario para permitir la distribución del producto sobre el papel.

55

La temperatura de la mezcla de difenil y parafina, no podrá exceder de los 160º F.

60

Si en vez de papel es usado cartón, la cantidad de difenil aumentará hasta ser de 100 gramos por kilo de car-

204039



tón.

Para evitar el olor un poco fuerte que puede producir la aplicación del difenil en caliente, el siguiente procedimiento en frío puede ser usado:

65

- 50 % de difenil
- 15 % de vaselina
- 23 % de dutrex 3
- 8 % de petromor pálido A.
- 10 % de agua

70

El difenil, vaselina, dutrex y petromor son calentados a una temperatura aproximada de 90° C. para darle un color negruzco, líquido claro.

El agua es añadida poco a poco con un mezclado y removido continuo, que se sigue hasta <sup>que</sup> la mezcla se ha enfriado y convertido en una pasta espesa.

75

Es esencial que el difenil sea siempre bien removido, a fin de no dejarlo cristalizar hasta que el agua haya sido añadida.

80

Hecha la descripción precedente es preciso 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 la que se reivindica en la siguiente

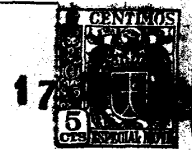
85

N O T A

En resumen: La patente de invención que se solicita recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

1ª.- Un procedimiento industrial para la obtención de un producto destinado a la desinfección y desinsectación de las frutas, mediante impregnado del papel que las envuelve o cualquier otra clase de envolturas, caracterizado porque en primer lugar se dispone de una cantidad de di-

90



fenil (Diphenyl) y otra de parafina, las cuales se mezclan por medio de calor.

95

2ª.- Un procedimiento industrial, según la anterior reivindicación, caracterizado porque se prepara asimismo para la aplicación en frío una mezcla de 50% de difenil; 15 % de vaselina; 23% de Autrex 3; 2% de Petromor pálido A y 10% de agua, previamente calentados a 90º C, siendo el agua añadida poco a poco hasta que la mezcla se ha enfriado.

100

3ª.- Un procedimiento industrial, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque el papel usado para envolver los frutos se impregna con las mezclas a que se refieren las reivindicaciones anteriores, bien para caliente la 1ª, o bien para frío la 2ª, para lo cual se coloca el producto en los rodillos de una máquina similar a la tipográfica que distribuyen la cantidad necesaria sobre el papel a impregnar que pasa entre ellos, siguiendo su curso a través de otros rodillos calientes con el fin de asegurar una completa adhesión del producto sobre el papel.

105

110

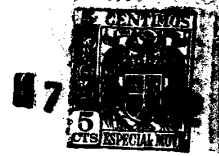
4ª.- Un procedimiento industrial, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque el impregnado del papel se hace en una proporción de hasta 40 miligramos por cada 25 centímetros cuadrados de papel, sobre las bases de 1.4 gramos por cada 25 centímetros cuadrados; esto es: un equivalente de 50 gramos de difenil por cada kilogramo de papel.

115

120

5ª.- Un procedimiento industrial, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque si en vez de papel es usado cartón para la envoltura, la cantidad de difenil se aumentará hasta ser de 100 gramos por cada kilo-

204039



gramo de cartón.

125

6ª.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita: "UN PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO DESTINADO A LA DESINFECTACION Y DESINSECTACION DE LAS FRUTAS, MEDIANTE IMPREGNADO DEL PAPEL QUE LAS ENVUELVE O CUALQUIER OTRA CLASE DE ENVOLTURAS".

130

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

Madrid, 17 junio de 1.952.

ALFONSO UNGRIA

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Alfonso Ungria', written over the typed name above it. The signature is fluid and cursive.