

204919



204919

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de registro de patente de invención, a favor de D. ISEDRO GENESCA ESQUITUS, de nacionalidad española, residente en MOLLERUSA (LERIDA) por:

5 "UN NUEVO PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE MERMELADAS Y JALEAS POR HIDRATAACION DE MATERIA SECA PULVERULENTA".

10 El objeto de la presente solicitud de Patente de invención, se refiere a un procedimiento de obtención de mermeladas y jaleas por hidratación de materia seca pulverulenta, que modifica sustancialmente cuanto a este respecto se conoce hasta hoy, proporcionando como resultado industrial, mermeladas y jaleas obtenidas partiendo de un producto sólido, seco y pulverulento, susceptible de envasado en botes o comprimidos en pastillas.

15 El procedimiento que se preconiza tiende a fijar en forma inalterable los jugos de los frutos de plantas, tales como el tomate y la cebolla y las frutas en general, efectuando la fijación en forma tal que de manera instantánea y con toda comodidad se pueda preparar, a base del producto obtenido, toda clase de mermeladas y jaleas, bastando agregar agua en la proporción conveniente y dejando hervir unos instantes antes de moldear o envasar, quedando un producto gelatinoso y excelente.

20 El procedimiento se basa en la desecación previa de los zumos o pulpas en condiciones de desinfección suficientes para impedir fermentaciones, la cual desecación se efectúa por combinación de centrifugado a diez o quince mil revoluciones por minu-



to, nebulizando el producto en una torre caldesada de 50 a 80 C. por circulación de aire caliente, con lo que se logra la eliminación de la parte acuosa, quedando la materia seca que es arrastrada por medio de ciclones hacia un colector de donde se conduce al envasado, bien en polvo o bien comprimido en pastillas.

Este producto desecado se mezcla con una cantidad proporcional de azúcar y una cantidad equivalente de pectina en polvo, o bien agar-agar, quedando listo para su expedición.

Como variante, puede efectuarse la mezcla del jugo o de la pulpa finamente tamizada, con el azúcar en caliente o bien con jarabe dulce en frío, con adición eventual de jarabe pectinoso; esta mezcla es deshidratada y reducida a polvo como se ha indicado anteriormente.

Caso de no haberse hecho previamente la adición eventual de jarabe pectinoso, se incorpora a la materia pulverulenta la pectina o agar-agar proporcional en estado asimismo pulverulento y sólido antes de envasar y presentarlo a la venta.

Como ejemplo de realización práctica de la invención, a continuación se detallan variantes de formas de realización, que se dan sin carácter limitativo alguno.

En un aparato mezclador de polvo, se mezclan 12 Kg. de pulpa de fruta en polvo, 50 Kg. de azúcar en polvo y 3 Kg. de pectina en polvo:

Caso de suspensión a causa previa, se mezclarán 50 kg. de pulpa fresca en frío con unos 70 litros de jarabe de azúcar de 35° en el que previamente se habrá disuelto 3 Kg. de pectina en polvo, pudiendo agregarse esencia y ácido cítrico si se considera necesario. La mezcla preparada es sometida a deshidratación en un atomizador convirtiéndola en polvo.

La utilización de estos preparados es como sigue:

Para hacer jalea o dulce, cojase 1 Kg. de producto y mezclese formando una pasta con 1/2 litro de agua. Una vez



60 conseguida una pasta uniforme sin grumos, se le añade 1/2 litro más de agua, poniendose el conjunto al fuego donde se le hace hervir durante unos minutos, retirandolo del foco del calor para envasar y moldear.

65 para hacer mermelada, cojase un kilo de polvo; mezclese como en el caso anterior con 1/2 litro de agua, completandose luego la mezcla con 1 litro más de agua, poniendose después al fuego, quedando lista una mermelada jaleosa y brillante.

70 descripta suficientemente la invención, así como la manera de realizarla practicamente, debe hacerse constar que la misma es susceptible de cualesquiera modificaciones de detalle, en tanto que estas no alteren su fundamento.

- - - - -

75 En resumen reivindica el recurrente en virtud de la presente solicitud de registro de Patente de Invención, el privilegio exclusivo de fabricación, venta y explotación industrial por el plazo de VEINTE AÑOS que determina el vigente estatuto de la Propiedad Industrial, en España y sus colonias, el objeto de la misma, el cual queda esencialmente caracterizado por las siguientes

NOTA REIVINDICACIONES.

80 PRIMERA.-Un procedimiento de obtención de mermeladas y jaleas por hidratación de materia seca pulverulenta, caracterizado por la puesta en suspensión acuosa y en caliente del producto resultante de la deshidratación de jugos y pulpas de productos hortenses y frutas, que, previamente desinfectados y finamente tamizados son
85 sometidos a la acción de una centrifugadora a velocidad de diez a quince mil revoluciones por minuto, nebulizando el producto en una torre caldeada de 50 a 80°, por circulación forzada de aire caliente, con lo que se logra la eliminación de la parte hidrica, quedando la materia seca que es arrastrada por medio de un ciclón

204919



90 nacia un colector de donde se conduce al envasado, bién en polvo o bién comprimido en pastillas.

SEGUNDA.-Un procedimiento de obtención de mermeladas y jaleas por hidratación de materia seca pulverulenta, tal y conforme se describe anteriormente y esencialmente caracterizado por la atomización de la
95 mezcla del jugo o pulpa finamente tamizada, con el azúcar en caliente o bién con un jarabe dulce en frío, con adición eventual de jarabe pectinoso.

TERCERA.-Un procedimiento de obtención de mermeladas y jaleas por hidratación de materia seca pulverulenta, tal y conforme se reivindica
100 anteriormente y esencialmente caracterizado por la adición a los concentrados secos obtenidos sin incorporación de jarabe pectino, de pectina o agar-agar proporcional en estado asimismo pulverulento, sólido y seco.

CUARTA.-Un procedimiento de obtención de mermeladas y jaleas por hidratación de materia seca pulverulenta, tal y conforme se describe
105 en la primera reivindicación, y esencialmente caracterizado porque el producto seco obtenido es sometido a la adición, en mezcladora de polvo, de azúcar y pectina o agar-agar en la proporción conveniente.

QUINTA.-Un procedimiento de obtención de mermeladas y jaleas por hidratación de materia seca pulverulenta, según las anteriores reivindicaciones, y caracterizado porque los polvos o comprimidos obtenidos
110 son sometidos a hidrolización para la preparación de las mermeladas o jaleas por incorporación de agua y ebullición de corta duración, quedando listas para el consumo inmediato.

115 SEXTA.-UN PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE MERMEIADAS Y JALEAS POR HIDRATACION DE MATERIA SECA PULVERULENTA.

Todo tal y conforme se describe en la anterior memoria que consta de cuatro hojas mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 6 de agosto de 1.952

CARLOS DE ARJONA Y RUIZ

P. A. M. C. de Arjona y Ruiz