

205286



deshidratantes, presentan el inconveniente de ser deli -

205286



205286



MEMORIA DESCRIPTIVA

de la Patente de Invención, por 20 años, solicitada a favor de Don Joaquín C O S T A Cervera, de nacionalidad Española, residente en Barcelona, calle de la Princesa numero 55, por " UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE SUBSTANCIAS SOLIDAS DESHIDRATANTES PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS ".

La presente Patente de Invención tiene por objeto-garantizar el derecho a la explotación exclusiva de un procedimiento para la fabricación de sustancias sólidas deshidratantes para productos alimenticios .

5 Uno de los inconvenientes con que atraviesa la conservación de productos alimenticios, tales como sal-de cocina o de mesa, azúcar y similares, es su alteración a causa de la humedad.

10 Para evitar esta dificultad precisa en muchos casos la conservación de tales productos por medio de sustancias que absorben la humedad del medio ambiente en que tiene lugar la conservación. Tales sustancias

205286



de ácido metasilícico es lavado repetidamente con agua
destilada hasta que las aguas de lavado no acusen más
que muy ligeramente la presencia de iones iniciales, es
curriendo enérgicamente al vacío, obteniéndose con
45 ello un pan de ácido silícico. A continuación una quinta
ta fase para la adición de sustancia detectora de hu-
medad que tiene lugar sumergiendo durante el tiempo -
preciso, alrededor de unas 24 horas, el pan de ácido -
silícico en una solución diluida del 1 al 2 % de cloru
50 ro de cobalto u otra sal detectora similar, hasta con-
seguir una completa impregnación.

Acto seguido se deseca al vacío el producto en dos
fases, una sexta fase de secado, a temperatura relati-
vamente baja, inferior a los 150° y una séptima fase -
55 a continuación, en la que se eleva la temperatura de -
secado por encima de los 300°. La sustancia resultan-
te previamente pulverizada se comprime en una octava -
fase con máquinas apropiadas con o sin previa adición-
de sustancias aglutinante, con el fin de obtener pie-
60 zas troqueladas de forma y tamaño adecuados a su apli-
cación.

Se caracteriza además, este procedimiento, porqué -
las piezas troqueladas obtenidas en la octava fase se-
rán en forma cilíndrica, con un orificio central para
65 desechar el producto al pasar a través de ellas, afecta-
rán la forma de pequeños gránulos u obleas que mezcla-
dos con el producto lo desecarán, permaneciendo en el
recipiente que contiene el conjunto al ser retenidos -

205286



70

por el tapón agujereado con orificios de diámetro conveniente.

75

Se caracteriza además este procedimiento porqué merced a la adición de la substancia detectora en la fase tercera, cuando la substancia deshidratante ha adquirido cierto grado de humedad, en el cual su acción ya resulta ineficaz, la substancia detectora se colorea, avisando que han llegado a su tope de absorción de humedad.

80

Se caracteriza además este procedimiento porqué, en una última fase complementaria del mismo, la substancia obtenida, ya sea en forma de cilindro, ya en forma de gránulos u obleas y saturada de humedad, es regenerada por una simple tostación, cuyo final se advierte al desaparecer la coloración de la substancia detectora.

85

Variarán en la realización del procedimiento descrito, las máquinas y útiles de química industrial empleados en el mismo, así como el tamaño y forma de las piezas troqueladas. Variará también la substancia detectora adicionada y en general variará cuando no altere, cambie o modifique la esencialidad de la presente memoria descriptiva.

===== N O T A =====

90

Se reivindica como objeto de esta Patente:-

1º.- Un procedimiento para la fabricación de substancias sólidas deshidratantes para productos alimenticios, que esencialmente consiste en obtener previamente una solución de uno o más metasilicatos alcalinos, la cual en una segunda fase se hace reaccionar, adicionándole poco a po-



95 co y con agitación, por medio de un agitador manual o
mecánico, con un ácido mineral o una solución de sal
ácida, obteniéndose en esta reacción ácido metasilici-
co, en forma de gel, el cual pasa a una tercera fase-
de filtrado al vacío con el fin de separar las aguas-
100 madres de la reacción, fase que tiene lugar por me-
dio de los denominados filtros de vacío o nuchas u
otro medio análogo. Sigue una cuarta fase en la que,
este gel de ácido metasilícico, es lavado repetidamen-
te con agua destilada, hasta que las aguas de lavado-
105 no acusen más que muy ligeramente la presencia de iones
iniciales, escurriendo enérgicamente al vacío, ob-
teniéndose con ello un pan de ácido silícico. A conti-
nuación una quinta fase para la adición de sustancia
detectora de humedad que tiene lugar sumergiendo du-
110 rante el tiempo preciso, alrededor de unas 24 horas,-
el pan de ácido silícico en una solución diluida del
1 al 2 % de cloruro de cobalto u otra sal detectora -
similar hasta conseguir una completa impregnación.

Acto seguido se deseca al vacío el producto, en -
115 dos fases, una sexta fase de secado a temperatura re-
lativamente baja inferior a los 150 ° y una séptima -
fase a continuación, en la que se eleva la temperatu-
ra de secado por encima de los 300°. La sustancia re-
sultante previamente pulverizada se comprime en una -
120 octava fase con máquinas apropiadas con o sin previa-
adición de sustancia aglutinante, con el fin de obte-
ner piezas troqueladas de forma y tamaño adecuados a
su aplicación.



125 2º.- El propio procedimiento para la fabricación de substancias sólidas deshidratantes para productos alimenticios de la reivindicación anterior, que se caracteriza porqué las piezas troqueladas obtenidas en la octava fase serán en forma cilíndrica con un orificio central para desecar el producto al pasar a través de ellas o afectarán la forma de gránulos u obleas que mezclados con el producto -
130 lo desecarán permaneciendo en el recipiente que contiene el conjunto.

135 3º.- El propio procedimiento para la fabricación de substancias sólidas deshidratantes para productos alimenticios de las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza -
además porqué merced a la adición de la substancia de -
140 tectora en la fase tercera cuando la substancia deshidratante ha adquirido cierto grado de humedad, en el cual su acción ya resulta ineficaz, la substancia detectora se colorea avisando que ^{ha} llegado a su tope de absorción de humedad.

145 4º.- El propio procedimiento para la fabricación de substancias sólidas deshidratantes para productos alimenticios, de las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza además porqué en una ultima fase complementaria del mismo, la substancia obtenida ya sea en forma de cilindro, ya en forma de gránulos u obleas y saturada de humedad es regenerada por una simple tostación, cuyo final -
150 se advierte al desaparecer la coloración de la substancia detectora.

5º.- Un procedimiento para la fabricación de substancias

65 SEP



205286

sólidas deshidratantes para productos alimenticios.
Consta la presente memoria descriptiva de siete hojas
154 foliadas escritas por una sola cara.

Barcelona, 5 de Septiembre de 1.952.

M. I. MORA

M. I. Mora