

205933



205933

MEMORIA DESCRIPTIVA

=====

correspondiente a una PATENTE DE INVENCION, cuyo registro se solicita por veinte años, a favor de D. Eadverto DOMINGO LUJAN, de nacionalidad española, residente en VALENCIA, Avda. José Antonio, 77, por: "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE NUEVO PRODUCTO DESTINADO A LA SOBREALIMENTACION HUMANA".

-o-o-----

- Entre los alimentos de más riqueza en calorías, es indudable que figuran los zumos de frutas, ricos en azúcares y en un lugar preeminente el mosto de uva o zumo de esta fruta sin fermentar; pero si bien esto es cierto, tambien lo es que presenta enormes dificultades mantener estables, evitando fermentaciones, estos zumos, verdaderos caldos de cultivo para distintas bacterias, cuya acción, si bien puede evitarse, es a costa de tratamientos físico-químicos que no siempre mantienen la pureza del producto como fuera de desear y que, por otra parte, tampoco garantizan absolutamente la no fermentación.
- 5.-
- 10.-

Por todo lo anterior procedimos a estudiar un método capaz de conseguir un alimento a base de mosto de uva



15.- que se pudiera conseguir o conservar indefinidamente manteniendo un sabor agradable y un valor alimenticio muy alto que le hiciera especialmente adecuado para regimenes de sobre-alimentación.

El procedimiento constitutivo de la invención que vamos a describir es como sigue:

20.- El mosto de uva conservado mediante el empleo de Anhídrido sulfuroso se le adiciona ácido Tartárico en la proporción necesaria para que el gas sulfuroso que se ha combinado con el mosto bajo la forma de sulfitos se descomponga, transformándose en ácido sulfuroso libre, Por
25.- regla general, un gramo de ácido tartárico por litro de mosto, es suficiente para que a la vez que transforma los sulfitos en ácido sulfuroso libre, influya energicamente en la defecación de estos líquidos; punto muy importante por ser base de futuras operaciones.

30.- Carbón activo debidamente lavado en agua hasta que se la haya privado totalmente de todas las sales metálicas, se vé adicionando al mismo en la cantidad necesaria hasta conseguir una reducción de más de 95% de ácido tánico y tanatos; esto es, hasta que una solución de albúmina, no produzca el menor enturbiamiento por formación
35.- de tanato de albúmina.

Con el empleo del ácido tartánico, ha quedado reducido en más de 30% la cantidad necesaria de carbón; siendo de la mayor importancia, la separación total del tanino
35.- para conseguir una mayor finura al paladar y porque en su presencia no sería posibles las siguientes operaciones a que se ha de someter el mosto.

Una vez filtrado y separado todo el carbón, se procede a la concentración del mismo bajo vacío, procurando
40.- que la temperatura no pase de los 40° centigrados, hasta conseguir su concentración de 30° Baumé.- Como el sulfuroso se ha transformado al estado de ácido sulfuroso li-



45.- bre , al concentrar el vapor de agua, arrastra la totalidad de éste sin necesidad de tener que someter al mosto a la acción de una corriente energética de vapor, ni a los procedimientos de oxidaciones, operaciones todas costosas que además alteran algunos de los componentes básicos.

50.- Conservando la temperatura de 35 a 40º se le va adicionando el mosto, una vez concentrado a 30º Baumé, lechada de cal manteniendo la masa en movimiento, hasta conseguir un P.H.6, es decir, hasta conseguir una reducción de ácido tartárico tartratos y bitartratos inferior a un gramo de acidez total por litro, expresado en ácido tartárico.

55.- Con el empleo de lechada de cal, puede recuperarse la totalidad del ácido tartárico bajo la forma de tartrato de cal.

60.- Al precipitarse los tartratos y bitartratos, ambas sales molestas, que se hallan en los mostos naturales de uva en una proporción muy elevada, se consigue una purificación muy considerable de los concentrados.

65.- Toda la operación anteriormente indicada se lleva a cabo sin la menor alteración del concentrado, gracias a este proceso de fabricación; ya que la separación previa del tánino y los tanatos, evita que en un medio neutro a semi-neutro, en contacto con las sales naturales de hierro que contienen casi todos los mostos, se produzca esa oxidación o ennegrecimiento de tanato férrico.

70.- Una vez conseguida la neutralización necesaria y mediante un refrigerante, se enfría el concentrado por debajo de los 20ºc. con el fin de facilitar la precipitación de las sales, se deja en reposo durante ocho horas, pasadas las cuales se filtra.

75.- Después del mosto filtrado y concentrado a 30º Baumé, se le adiciona ácido cítrico en proporciones de 2 a 5 gramos por litro o en su defecto zumo de limón una equivalencia necesaria para conseguir dicha acidez. De esta forma



80.-

se consigue recuperar otra vez el sabor característico de la fruta fresca, con el consiguiente aumento de finura de paladar, ya que la cantidad de impurezas separadas en las operaciones descritas, es muy grande y así queda el zumo natural muy puro.

85.-

Una vez acidulado de nuevo con ácido cítrico, éste mosto, se vuelve a concentrar al vacío hasta conseguir los 43° Baumé con una densidad superior a los 1420 gramos.

90.-

Como durante todo el proceso de fabricación pierde la casi totalidad del aroma y precisamente este producto se destina al consumo directo, se vuelve a aromatizar mediante el empleo de esencias de limón o naranja en la cantidad conveniente, teniendo en cuenta si en la elaboración se le adicionó alguno de estos dos zumos.

95.-

Una vez realizadas las operaciones descritas, se envasa en recipientes de cristal, plástico o de hojadelata ya que exento de tanino, no existe inconveniente en envasarlo de la forma expresada, manteniéndose perfectamente conservado.

100.-

Con el procedimiento descrito se consigue un producto sano y de algo poder alimenticio, como lo demuestra su riqueza en glucosa de fácil asimilación y perfectamente utilizable en todas las edades como sobre alimentación.

105.-

Las características del producto terminado son:
Azúcar 770 a 820 gramos por Kilo. La suma de tartratos, bitartratos y ácido tartárico ha de ser inferior a un gramo de acidez expresado en ácido tartárico por kilo. El ácido cítrico se halla en la proporción de 3 a 5 gramos por kilo, el sulfuroso total será menos de un gramo por kilo y por último el tanino deberá estar en proporción tal, que, comprobado con una solución de albúmina, no precipite.

110.-

El sabor es a limón o naranja, la conservación es indefinida dado que a su densidad la misma azúcar sirve como anti séptico.



115.- Suficientemente descrito el procedimiento objeto de este registro hemos de hacer constar que podrá presentar ligeras variaciones en cuanto a tanto por ciento o tiempo empleados en cada operación, así como los aparatos en que éstas se realicen sin que por ello varíe la naturaleza esencial del procedimiento.

REIVINDICACIONES

- 120.- 1ª).- PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE UN NUEVO PRODUCTO DESTINADO A LA SOBREALIMENTACIÓN HUMANA", que se caracteriza porque el mosto de uva conservado mediante el empleo de gas sulfuroso es tratado por ácido tartárico en la proporción necesaria para ^{que} el sulfuroso combinado
- 125.- bajo la forma de sulfitos, se descomponga transformándose en ácido sulfuroso libre, bastante por lo cual con un gramo de ácido tartárico por litro por lo general.
- 130.- 2ª).- El mismo procedimiento de la reivindicación anterior, que se caracteriza porque es tratado a continuación con carbón activo el cual ha sido lavado hasta la desaparición total de las sales metálicas, siguiéndose el tratamiento hasta conseguir una reducción superior al 95% de ácido tánico y tanatos, esto es, hasta que una solución de albúmina no produzca ningún enturbiamiento.
- 135.- 3ª).- El mismo procedimiento de las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque una vez filtrado y separado todo el carbón se concentra el mosto bajo vacío, pasando la temperatura de 40° hasta conseguir una concentración de 30° Baumé.
- 140.- 4ª).- El mismo procedimiento de las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque el mosto concentrado a 30 grados Baumé y manteniendo la masa en movimiento, se le agrega lechada de cal hasta conseguir un p.h. igual a 6 es decir, hasta conseguir una reducción de ácido tartárico



145.- co, tartratos y bitartratos inferior a un gramo por litro, procedimiento despues al enfriamiento por bajo de los 20º dejándolo en reposo hasta la total precipitación de las sales.

150.- 5º).- El mismo procedimiento de las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza, porque filtrado el mosto de 30º Baumé, se le agregan de dos a cinco gramos por litro de ácido cítrico o su equivalente en zumo de limón, manteniendo de esta forma el sabor característico de fruta fresca.

155.- 6º).- El mismo procedimiento de las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque nuevamente se concentra el vacio hasta 43º Baumé con densidad superior a 1420 gramos.

160.- 7º).- El mismo procedimiento de las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque al perder su aroma durante el proceso de fabricación, se le aromatiza nuevamente con esencias de limón o naranja, en la cantidad conveniente y teniendo en cuenta las anteriormente efectuadas.

165.- 8º).- "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE NUEVO PRODUCTO DESTINADO A LA SOBRE ALIMENTACIÓN HUMANA".

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

Madrid, 22 de octubre de 1.952.

ANTONIO ESCRIBA
P.P.