

207455

207 45513 M



P A T E N T E  
D E  
I N T R O D U C C I Ó N

a favor de Don ANGEL ROSELL SOLE y Don RAMÓN ROBUSTE FOICH, ambos de nacionalidad española, residentes en Lérida, carretera de Corbins, 25, y calle Anselmo Clavé, 17, 2ª, 1ª, respectivamente, por "NUEVO SISTEMA DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN POLVO".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

Esta invención constituye dentro de la rama comercial dedicada a la elaboración de productos alimenticios, una nueva modalidad de producción que lleva nuevos cauces en el desarrollo de esta actividad industrial y que con su creación abre en España por primera vez caminos insospechados.

5. La característica esencial constituye la obtención mediante procedimientos de atomización de toda clase de frutas y hortalizas en polvo impalpable completamente soluble el cual se conserva a pesar del secado to-

10.

207455

13M



5. das sus cualidades vitamínicas. Con este nuevo descubrimiento se consiguen notables ventajas sobre los procedimientos usuales de preparación de los restantes productos líquidos, pues además de las ventajas de su perfecta concentración evita los grandes inconvenientes inherentes al envasado, transporte y conservación de toda clase de productos alimenticios.

10. Hasta la actualidad y en la industria conservera de elaboración de sus productos se viene consiguiendo dentro de los moldes y sistemas normales de fabricación. Generalmente los productos obtenidos son líquidos o pastosos, lo cual da lugar que a pesar de procurarse unas condiciones de envasaje lo más perfectas y herméticas posibles, la conservación es limitada; con el tiempo el producto sufre transformaciones, fermenta, se descompone, se inutiliza y puede ser en muchos casos fuente de intoxicaciones.

20. El sistema por el cual se evita la transformación e inutilización del producto por el tiempo, así como también por el que se consigue una mejor concentración sin pérdida de ninguna de sus cualidades esenciales vitamínicas y que conserva todas sus propiedades como en el estado natural, es el de la elaboración de productos en polvo. Se trata de este modo la extracción total del agua, convirtiendo la fruta u hortaliza en polvo impalpable, soluble, que una vez disuelto mediante una apropiada saturación acuosa, recobre todas las propiedades naturales que son objeto de la fruta u hortaliza

25.





2 0 7 4 5 5

te sistema no se destruye ni se pierde durante el desarrollo de producción ningún valor vitamínico pues tan sólo se extrae el agua mediante secado por aire caliente.

5. Las ventajas de todo orden que supone el nuevo sistema de elaboración descrito, es a todas luces tangible pues los resultados que se obtienen en la práctica son realmente sorprendentes y estimables, superando según comprobaciones en calidad y cantidad vitamínica, en comodidad para el uso, en conservación contra el tiempo así como también en buen gusto y agradable sabor, a las demás conservas alimenticias producidas por los sistemas usuales y corrientes.
- 10.

15. Teniendo en cuenta la riqueza agraria del suelo español en materia de frutas y hortalizas, con la conservación según este nuevo procedimiento y debido a sus innegables ventajas de conservación, envase, transporte y utilización, podrá darse un incremento considerable en el mercado conservero nacional, que como consecuencia de su riqueza en esta clase de primeras materias podría desenvolverse ampliamente, incluso compitiendo con ventaja en los mercados extranjeros.
- 20.

- . -

N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de introducción:-

207455 13 MAR



1. Nuevo sistema de obtención de productos alimenticios en polvo soluble, partiendo de jugos de frutas y hortalizas, mediante atomización (secado con pulverización), cuyo proceso es el siguiente: desprovista de la cáscara o piel, la fruta u hortaliza se somete a un prensado para extraer el jugo; este jugo después de un tratamiento químico adecuado pasa a una cámara llamada de desecación en estado de pulverización, formándose una niebla; al mismo tiempo llega a dicha cámara una corriente de aire caliente; las gotas de niebla ceden su humedad completamente al aire caliente, quedando así un polvo soluble e impalpable, apto ya para su utilización, para lo cual basta añadir agua en cantidad apropiada para conseguir la regeneración a su estado natural del jugo para el consumo de que de él quiera hacerse.
- 5.
- 10.
- 15.

2. Nuevo sistema de obtención de productos alimenticios en polvo.

- La presente memoria consta de cinco hojas foliadas, escritas por una sola cara.
- 20.

Barcelona, a 13 de marzo de 1953.

Angel ROSEEL SOLE  
Ramón ROBUSTE FOLCH

p.a.