



31
207.527

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de registró de un
CERTIFICADO DE ADICION a la Patente n.º 201.368, por
"UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE POLVO
5 IMPALPABLE A PARTIR DEL JUGO DE LOS FRUTOS DE PLANTAS
HORTENSES Y DE FRUTAS EN GENERAL", a favor de don ISI
DRO GENESCA ESQUIU, subdito español, residente en Me-
llerusa (Lerida).

Es consecuencia natural y logica de que en toda
10 invención la practica vaya demostrando la necesidad de in-
troducir modificaciones que tiendan a perfeccionar y ecáno-
mizar el procedimiento base de aquella invención. Asi en el
caso de la Parente n.º 201.368, y tras detenidos estudios
conducentes a una mayor perfeccion en cuanto al module y
15 desarrollo del procedimientó, como a una sensible economia
en el costo de aquel, se ha llegado a la conclusión de que
pueden adicionarse las reivindicaciones de aquella Patente
con modificaciones, que sin alterar el fundamente de la mis-
ma, si puede beneficiar su proceso evolutivo. Y de ahí la
20 necesidad de solicitar el presente Certificado de Adición
que ha de complementar aquellas reivindicaciones.

El proceso normal para la obtención del polvo impal-
pable a partir del jugo de los frutos, siguiendo las normas
establecidas en la patente principal requiere las operacio-
25 nes previas a que se refieren las reivindicaciones primera,
segunda y tercera de la misma, ó sea aquellas que se refie-
ren a la preparación aseptica del fruto, al prensado del
mismo para la adecuada obtención del jugo, con el filtrado



1953

30 subsiguiente y a la fermentación precisa para la eliminación del exeso de fructuosa que aquél pudiera contener.

35 Mas puede darse el caso, como ocurre en la práctica de obtener un jugo de planta hortícola, ó de fruta, que por tener características de ser pobre en azúcares no exija el proceso seguido en las tres anteriores reivindicaciones acomen-
40 das, sino que obtenido el jugo por simple prensado y con el consiguiente filtraje quede dispuesto para su atomización con el proceso objeto de la reivindicación cuarta, si bien con la circunstancia de alear sensiblemente la temperatura, por encima de los 90º, a emplear para el secaje o deshidratación.

45 Tambien puede darse la circunstancia de que conven- ga sustituir en algun caso el procedo de deshidratación antes citado y que comprende la reivindicación cuarta de la Patente principal por otro que consiste en pasar la pulpa ó jugo ob-
50 tenido a travez de dos rodillos calentados por vapor, y que gi ran en sentido inverso. Al pasar entre los rodillos, queda com primido por estos eliminando la parte hidricadæel liquido ó pulpa fina, quedando la materia seca pegada en los rodillos, que es separada de estos por unas cuchillas. Estos rodillos pueden ó nó estar dispuestos dentro de una cámara de vacío, para conseguir la evaporación menor temperatura.

55 En resumen, por todo lo expuesto, reivindica el recurrente en virtud de la presente solicitud de registri de Certificado de Adición al objeto de la Patente principal núm. 201.368 el privilegio exclusivo de fabricación, venta y explo-
60 tación industrial del objeto del mismo, por el plazo de vi- gencia de aquella Patente, objeto esencialmente caracteriza- do por las siguiente

NOTAS.- REIVINDICACIONES

65 PRIMERA.- Mejoras en el objeto de la Patente principal núm. 201.368 Un nuevo procedimiento para la obtención de polvo im- palpable a partir del jugo de los frutos de plantas hortenses



y de frutas en general" esencialmente caracterizado por la circunstancia de que obtenido el jugo por cualquier procedimiento de prensado y filtrado conveniente y determinada la
65 pobreza de azúcares en aquel, puede ser sometido directamente a un regimen de deshidratación, mediante un proceso atomizador en una centrifuga que gire a una velocidad superior a las diez mil revoluciones por minuto, debilizandó aquel jugo y sometiendo a una corriente de aire caliente, a temperatura superior a
70 los 90° dentro de un recipiente adecuado donde se produce la evaporización de la parte hidrica del jugo, que sale al exterior, quedando dentro de la parte seca que es recogida en ciclones del modo que se desee, bien en polvo o comprimidos, a alta presión, pero sin tener contacto con el aire exterior.

75 SEGUNDA.- Mejoras en el objeto de la Patente principal núm. 201.368 "Un nuevo procedimiento para la obtención de polvo impalpable a partir del jugo de los frutos de plantas hortensas y de frutas en general" asimismo esencialmente caracterizadas por la circunstancia de que bien en el proceso normal
80 evolutivo objeto de la referida Patente, ó en ella que se simplifica en este Certificada de Adición, puede sustituirse el procedimiento de deshidratación y atomizador a que se hace referencia en la anterior reivindicación, por el de someter al jugo ó puloa obtenido a un prensado a través de dos cilindros
85 que giran en sentido inverso, cilindros calentados por vapor a temperatura conveniente, en los que queda comprimida la pulpa dicha, eliminando su parte hidrica, y quedando la materia seca pegada a los rodillos de los cuales es separada por medio de cáchillas, pudiendo estar los mencionados rodillos dentro de una cámara de vacío para conseguir la evaporación a
90 menor temperatura.

TERCERA.- MEJORAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL NUM. 201.368 "UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE POLVO IMPALPABLE A PARTIR DEL JUGO DE LOS FRUTOS DE PLANTAS HORTEN

+ 4 -

207527 31



SES Y DE FRUTAS EN GENERAL".

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

Madrid, 31 de Enero de 1.953.

P.A.

A handwritten signature in cursive script, appearing to be 'P.A.', written over a horizontal line.