

220540



PATENTE DE INTRODUCCION
=====

Ref. 6066/3
=====

220540

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

"PROCEDIMIENTO PARA OBTENER GELATINA ROYALE DE
"ABEJAS EN FORMA PURA Y DE BUENA CONSERVACION".

=====

SOLICITANTE: RECHERCHES ET PROPAGANDE SCIENTIFIQUES, entidad
francesa, domiciliada en 6 Rue Lincoln, PARIS,
Francia.

=====

Una substancia viscosa comunmente conocida con el nombre de "gelatina Royale", se halla en las células de larvas de abejas, en las colmenas. Esta substancia, desempeñaría un papel en el desenvolvimiento y transformación de dichas larvas en reinas de abejas (hembras). Hasta ahora la gelatina royale solo tenia un interes puramente didáctico en el estudio de la biología. El reconocimiento de ciertas propiedades físicas, químicas y biológicas de esta substancia, ha incitado a estudiar las condiciones necesarias para la



producción , la recolección y obtención de esta gelatina royale en estado de pureza y en formas que garanticen a la vez su conservación y su empleo.

15. Para garantizar una producción apreciable de gelatina es preciso disponer de una cantidad mayor de células royales que existen normalmente en una colmena destinada a la producción de la miel. De ahí que se establezca un elevado número de células royales en la clase que se utiliza para la producción de las reinas de abejas. Pero contrariamente a lo que sucede para la elevación de las reinas las células royales deben recolectarse teniendo en cuenta ^{que} el hecho del gran desarrollo de las larvas disminuye la cantidad de gelatina royale disponible. El momento "óptimo" se halla justamente antes de la operculación de las células royales; marcando la operculación, el final de la aportación de la gelatina royale por las abejas obreras.
- 20.
- 25.

30. Las células royales recolectadas se vacían de su contenido por uno de los siguientes medios, por todos estos medios a la vez o por la combinación de varios de ellos.

- A) Mediante vaciado con ayuda de un instrumento en forma de cuchara o espátula.
35. B) Por centrifugación.
- C) Por lavado con ayuda de una solución acuosa o con agua sola, fría o caliente, en medio neutro, ácido o alcalino.
- D) Por aspiración.
40. E) Por decantación.

220540



-3 -

45. Las mismas operaciones, una de ellas o varias de las mismas en combinación, pueden utilizarse para extraer no tan solo la gelatina de las células royales, sino la que existe en las células de larvas de obreras, antes, durante o después del desarrollo del insecto adulto.

La gelatina natural o diluida así recolectada se somete a una, a todas, o a una combinación de las operaciones siguientes:

50. A) Filtración a través de una substancia porosa que permita retener solamente las impurezas.
B) Centrifugación apropiada.
C) Congelación.
D) Flotación.

55. El producto así obtenido puede conservarse en la refrigeradora sin que se alteren de modo notable sus propiedades.

Se puede evaporar en vacío, con o sin congelación previa para obtener una forma más viscosa o seca.

60. El producto seco obtenido por evaporación, después de congelación, se conserva muy bien a la temperatura ordinaria.

N O T A

85. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle, en cuanto no alteren su principio fundamental, siendo lo que constituye su esencia y por lo que se solicita Patente de Introducción, por 10 años en España: " PROCEDIMIENTO PARA OBTENER GELATINA ROYALE DE ABEJAS EN FORMA

70.

220540



- 4 -

PURA Y DE BUENA CONSERVACION"; caracterizándose por lo siguiente:

75. 1ª.- Procedimiento para obtener gelatina royale de abejas en forma pura y de buena conservación, caracterizándose por el hecho de que después de haber extraído la gelatina bruta de las células royales, se eliminan de ellas las impurezas y se la somete a una evaporación.

80. 2ª.- Procedimiento, según reivindicación 1ª, caracterizándose por el hecho de que se efectúa una elevación de células royales sobre el modelo del de las reinas de abejas y se retira la gelatina bruta de dichas células antes de su operculación.

85. 3ª.- Procedimiento, según reivindicación 1ª, caracterizándose por el hecho de que se eliminan las impurezas por lo menos mediante una de las operaciones constituidas por una filtración a través de una sustancia porosa, una centrifugación, una congelación y una flotación.

90. 4ª.- Procedimiento según reivindicación 1ª, caracterizándose por el hecho de que se efectúa la evaporación en vacío, después de congelación, de la gelatina purificada.

95. 5ª.- Procedimiento para obtener gelatina royale de abejas en forma pura y de buena conservación; tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria, que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 8 de marzo de 1955.

RECHERCHES ET PROPAGANDE SCIENTIFIQUES.

J. GÓMEZ ACEBO Y MODET
P. P.