



CERTIFICADO

DE

ADICION

226900

por "MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL N^o 217.008", por "Procedimiento para la preparación de un alimento animal vitamínico a base de hígados de pescado", a favor de Don Joaquín MARQUEZ BLASCO, de nacionalidad española, domiciliado en Madrid, "Ponzano, 57".

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente certificado de adición se refiere a mejoras introducidas en el objeto de la patente principal n^o 217.008 por "Procedimiento para la preparación de un alimento animal vitamínico a base de hígados de pescado.

5.

En la antes indicada patente principal se reivindicó la preparación de un alimento animal vitamínico con la finalidad de dotar al producto obtenido de una constancia en contenido vitamínico prácticamente invariable sea cual sea el tiempo de envasado del mismo y condiciones de temperatura de su almacenaje en el envase, bien se trate de un producto exclusivamente constituido por hígados de pescado, o se considere una mezcla del citado producto con otros productos de carácter antioxidante, estabilizador, o de interés nutritivo o terapéutico.

15.



24 FEB.

226900

En un primer certificado de adición nº 219.250 se extendió el procedimiento reivindicado en la patente principal a la obtención de un producto granulado, que conteniendo una gran riqueza vitamínica ofreciera similares ventajas en lo que se refiere a la permanencia de esa riqueza en condiciones semejantes a las de la patente principal.

5.

En ambos procedimientos se consideraba necesario el envasado con atmósfera inerte o vacío, a menos que la impermeabilidad de las superficies exteriores del gránulo aseguraran la no oxidación por contacto del aire, que tanto influye en la pérdida de riqueza vitamínica, sobre todo en lo que afecta a la vitamina A.

10.

Ahora bien, si se quiere garantizar una estabilidad de las vitaminas contenidas en los hígados cuando estos se encuentran en contacto con el aire atmosférico, la experiencia del actual solicitante ha hecho resaltar la importancia de crear una superficie externa impermeable de los elementos de este producto, sean gránulos, grageas, tabletas, o simplemente un producto pulverulento e de aspecto harinoso.

15.

20.

Para conseguir esto puede seguirse varios caminos. Por ejemplo, mezclar el producto a base de hígados con sustancias que a altas temperaturas sean fluidas, aprovechando este estado físico de fluidez para la mezcla o cubrición, dejando solidificar después por enfriamiento dicha mezcla, dándole seguidamente la forma que mas convenga. También se puede mezclar o cubrir aquel producto obtenido con los hígados originalmente, con sustancias que estén fluidas cuando se hidratan, habiéndose

25.

30.

24 FEB.



226900

después compactas e impermeables por deshidratación, panificación, etc.

5. Entre las sustancias a que nos referimos en el primer ejemplo tenemos, entre otras, las grasas de punto elevado de fusión, y en el segundo ejemplo, como sustancias impermeabilizantes, los alginatos, las gelatinas, la carboximetilcelulosa, etc.

10. Aunque en la anterior exposición de procedimiento citamos como producto los hígados propiamente dichos, es evidente que el mismo puede ser aplicado sea cual sea la forma de presentación de dichos hígados, y que asimismo es factible de aplicarse a subproductos de la industrialización de los hígados, y también a extractos grasos, acuosos y por solventes orgánicos.

15. Así pues, toda forma de presentación de los citados productos, gránulos de todo tamaño, estructuras pulverulentas o harinosas, grageas, tabletas, tacos, cubos, óvulos, etc. queda comprendida en estas mejoras que nos ocupan, bien a base del producto puro o mezclado con antioxidantes y estabilizadores, sustancias terapéuticas y nutritivas diversas, y sustancias con cometido simplemente de vehículo o soporte.

20. Los resultados satisfactorios conseguidos con este mejorado procedimiento estabilizador de riqueza vitamínica lo pone de manifiesto lo siguiente:

25. Un producto impermeabilizado en la antedicha forma fué envasado en presencia del aire atmosférico y mantenido a 45°C. durante 250 horas, lo que equivale a tres meses de almacenaje en condiciones normales, viéndose que en lo que afecta a la vitamina A solamente había
- 30.



226900

un descenso de un 10% en la riqueza inicial, y prolongando a 500 horas la experiencia se notó un incremento de un 5% en dicha disminución de riqueza, siendo prácticamente nula la pérdida en riqueza de las vitaminas D y E.

5.

Estas mejoras, dentro de su esencialidad, admiten variantes de realización de acuerdo con la naturaleza estructura y condiciones del mismo, siendo asimismo muy variadas las condiciones de temperatura a las que se preparan los productos con la citada cubrición, si bien preferiblemente conviene la de 52 a 58°C, o menor, según los antioxidantes incorporados al citado producto a cubrir.

10.

N O T A

Hecha la descripción del presente invento se declaran como nuevas y de propia invención las reivindicaciones siguientes:

15.

1ª.- Mejoras introducidas en el Objeto de la patente principal nº 217.008 por "Procedimiento para la preparación de un alimento animal vitamínico a base de hígados de pescado", caracterizadas porque en la modalidad de preparación del citado producto a base de impermeabilización o cubrición aislante que excluye la necesidad de su envasado en atmósferas inertes o vacío, reivindicada en el primer certificado de adición nº 219.250, se consigue esta finalidad mezclando el producto básico de hígados de pescado con sustancias inertes que por ele-

20.

25.

226900



5. vación de temperatura, hidratación, u otro proceso de orden físico, puedan ser objeto de dicho mezclado y que, una vez conseguido, efrezcan al enfriarse o deshidratarse la deseada protección, continuándose después con la fase de formación adecuada a su empleo, tales como gránulos de todo tamaño, grageas, tabletas, tacos, óvulos e, incluso, en forma pulverulenta e harinosa.
10. 2ª.- Mejoras, según la reivindicación anterior, caracterizadas porque como producto de partida rico en vitaminas, principalmente en las A y D, se emplea no solo el hígado sino también los subproductos de su industrialización, así como extractos grasos, acuosos y con solventes apropiados de dicha sustancia.
15. 3ª.- Mejoras, según las precedentes reivindicaciones, caracterizadas porque los citados productos de partida se emplean solos o mezclados con antioxidantes, sustancias terapéuticas y nutritivas diversas y asimismo con sustancias en función de vehículo o soporte.
20. 4ª.- Mejoras, según las precedentes reivindicaciones, caracterizadas porque como temperaturas preferidas para realizar la cubrición aislante se consideran las comprendidas entre los 52 y los 58°C. pudiendo operarse a la temperatura ambiente en los casos en que el producto de partida cuente además con un agente antioxidante.
25. 5ª.- Mejoras, introducidas en el objeto de la patente principal nº 217.008 por "Procedimiento para la preparación de un alimento animal vitamínico a base de hígados de pescado.
- 30.

226900



Según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, a 24 de Febrero de 1956.

Joaquín MARQUEZ BLASCO.

P. a.

JAIME ISERN MIRALLES

P. P.

