



228614

99.814

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una

PATENTE DE INVENCION

por veinte años

en España.

a favor de

INDUSTRIAS QUIMICAS ARGOS, S.A.-

de nacionalidad española.

establecida en

VALENCIA, C/ Ribera, 1.-

por:

UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN

CEBO PARA LA MOSCA DE LOS FRUTOS O DEL

OLIVO Y OTROS INSECTOS.-



228614

La presente patente de invención, se refiere, como su enunciado indica, a un procedimiento de fabricación de un cebo para la mosca de los frutos o del olivo y otros insectos, el cual viene a satisfacer una necesidad perentoria para la exterminación de los mismos, así como de sus larvas, tan perjudiciales en la agricultura.

- 5.-
- Es innegable que, la mosca de los frutos (*Ceratitis capitata*) y la del olivo (*Dacus Olae*) entre otras,, constituyen plagas agrícolas, cuya destrucción es necesaria en bien del desarrollo del factor agrícola, en relación con la economía nacional, por los estragos que ocasionan, razón por la cual, continuamente se han venido estudiando los medios precisos para combatir estas plagas, si bien es necesario reconocer que, aunque se ha conseguido remediar en parte estos importantes males, no se ha llegado a la cumbre de la extirpación total de tales insectos. Ultimamente se han empleado contra ellos, varios insecticidas, que se incorporan a un cebo atrayente, con lo que, cubriendo solo una parte de los árboles, se logra mayor mortandad, al acudir los insectos a ingerir tales cebos insecticidas, siendo los cebos usados principalmente, las disoluciones de azúcar y las melazas de caña y remolacha, habiéndose también empleado, el vinagre, las melazas de algarroba, naranjas, higos y otros frutos dulces, los extractos de salvado y otros, sin que, como hemos señalado en un principio, estas pruebas hayan proporcionado un resultado completamente satisfactorio.
- 10.-
- 15.-
- 20.-
- 25.-

- 30.-
- Después de infinidad de ensayos y pruebas realizadas, se ha podido comprobar que la levadura de cerveza, poseía un poder de atracción mucho mayor que el azúcar y los demás productos empleados hasta la fecha, razón por la cual, los estudios



228614

realizados en este sentido, han llevado a establecer el presente método o procedimiento de fabricación de un producto industrial que contiene los aminoácidos esenciales de la levadura de cerveza, que por ser necesarias para el crecimiento y reproducción de los insectos, son buscados ávidamente por ellos.

El procedimiento que se preconiza, consiste esencialmente, en tratar a la levadura de cerveza por un agente hidrolizante - que pueden ser los iones hidrógeno, los iones oxhidrilo o una enzima proteolítica- operando con agitación a temperatura moderada de 40 a 65°, en el caso de la hidrólisis ácida o alcalina y entre 30 y 40°, en el caso de la hidrólisis enzimática, con el fin de no destruir los aromas ni los principios vitamínicos y hormonales de la levadura que junto con los aminoácidos formados integran el carácter atractivo para los insectos.

Una vez conseguido el producto o cebo por el procedimiento descrito, éste se llevará a pH (potencial de hidrógeno comprendido entre 5'5 y 8, añadiéndose un conservador para evitar su descomposición por los microorganismos.

Para su uso, el producto se mezcla con la cantidad necesaria de insecticida y se diluye con agua hasta una concentración dehidrolizado de 0'5-2% (calculado como materia seca).

Para la hidrólisis se puede emplear levadura industrial seca, bien sea de panificación, o levadura pienso, y también los lodos de levadura procedentes de las industrias de fermentación.

El agente hidrolizante puede ser cualquier ácido, base o enzima proteolítica, siendo los mas apropiados, el



228614

clohídrico al 2%, el hidróxido sódico al 2'5% y la papaina al 0'5 por mil.

Los términos en que queda redactada esta Memoria, son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar con  
65.- caracter amplio y nunca en forma limitativa.

El peticionario, se reserva el derecho de obtener los certificados de adición complementarios, por las mejoras o perfeccionamientos que en lo sucesivo pudiera aconsejar la práctica.

#### N O T A

70.- Describas suficientemente la naturaleza y alcance de la invención y la manera de llevarla a cabo prácticamente, se reivindican a título privativo las siguientes particularidades, sobre las cuales ha de recaer la concesión del privilegio de patente de invención que se solicita.

75.-

#### R E I V I N D I C A C I O N E S

1.- Procedimiento de fabricación de un cebo para la mosca de los frutos o del olivo y otros insectos, caracterizado porque para la obtención del mismo, la levadura de cerveza que entra a formar parte como elemento principal, es tratada por  
80.- un agente hidrolizante que puede ser cualquier, ácido, base o enzima proteolítica, siendo los más apropiados el colhídrico al 2%, el hidróxido sódico al 2'5% y la papaina al 0'5 por mil, operando con agitación a temperatura moderada de 40 a 65° en el caso de la hidrolisis ácida y entre 30 y 40 en el caso de hidrolisis enzimática.  
85.-

2.- El mismo procedimiento de la reivindicación anterior, caracterizado porque el producto obtenido según la operación



22<sup>9</sup>8614

descrita es llevado a pH (potencial de hidrógeno) entre 5'5 y 8, añadiéndose posteriormente un conservador para evitar su descomposición por los microorganismos.

3.- El mismo procedimiento de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque para el uso del producto así obtenido, este se mezcla con la cantidad necesaria de insecticida, diluyéndose en agua hasta una concentración de hidrolizado del 0'5-2% (calculado como materia seca).

4.- UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN CEBO PARA LA MOSCA DE LOS FRUTOS O DEL OLIVO Y OTROS INSECTOS.-

Todo ello según se describe y reivindica en la presente memoria, que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid 19 Mayo 1.956