

AÑO 1958

Expediente núm.

242592



# REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

PATENTE DE INVENCIÓN

## MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCIÓN por 20 años, en España

a favor de

D<sup>a</sup> ETELVINA PASTOR CREMADES

, de nacionalidad

española domiciliado en MASAMAGRELL (Valencia)

calle de Carretera de Barcelona, núm. s/n.

por:

" PROCEDIMIENTO PARA LA PROTECCION DE LOS FRUTOS

CITRICOS O AGRIOS CONTRA LA PUTREFACCION Y ENMOHE-

CIMIENTO; EN LAS FASES DE ALMACENAMIENTO Y TRANS-

PORTE "

Nº 7818

Agente Sr. D. JOSE LOPEZ CORTES.-



242592

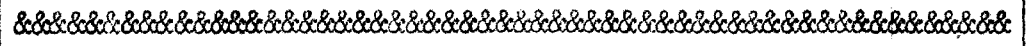
242592

PATENTE DE INVENCION  
POR VEINTE AÑOS  
EN ESPAÑA

solicitada a favor de D<sup>a</sup> Etelvina Pastor Cremades, de nacionalidad española, domiciliada en Masamagrell (Valencia), Carretera de Barcelona, s/n,

p o r

=;= "PROCEDIMIENTO PARA LA PROTECCION DE LOS FRUTOS CITRICOS O AGRIOS CONTRA LA PUTREFACCION Y ENMOHECIMIENTO; EN LAS FASES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE" =;= =;= =;= =;=



MEMORIA DESCRIPTIVA

En la putrefacción y enmohecimiento de los agrios especialmente de las naranjas y mandarinas, intervienen distintos tipos de hongos esporiformes cuya resistencia al lavado y desinfección es bastante fuerte. Los principales hongos encontrados en los agrios son:

Alternaria citri



- 10 Penicillum digitatum Sacc.... Moho verde común
- Penicillum italicum Wehmer... Moho de contacto azul
- Phytophthora citrophthora Leon. Podredumbre parda
- Esclerotinia sclerotiorum Lib. Podredumbre Algodonosa.

15 Aunque se han intentado numerosos procedimientos con diversos fungicidas para combatir estos microorganismos, ninguno llena por completo las necesidades requeridas por el comercio, ya sea por su toxicidad, por su acción que no es completa o porque causan daños en la superficie cutánea de los agrios.

20 El proceso que se reivindica es el resultado de numerosas experiencias realizadas en gran escala en distintos almacenes de confección de frutos cítricos. Con él se ha conseguido un método de tratamiento mucho mejor que los conocidos hasta la fecha por presentar las siguientes ventajas:

- 25 a) Es completamente atóxico,
- b) Es completamente soluble en agua a temperatura ordinaria,
- c) No daña ni mancha la piel del fruto,
- d) Es bactericida y fungicida al mismo tiempo, con lo que actúa contra los microorganismos que causan la putrefacción de los agrios.

30 Dadas pues las referidas propiedades, el procedimiento objeto de la invención es mercedor de dar a su creador el derecho de exclusiva explotación industrial que para el mismo se solicita por medio de la presente Patente de Invención.

35 El procedimiento comprende una primera fase en

21  
- 3 - 2 4 2 5 9 2



la cual se preparan separadamente las siguientes materias:

Una concentración adecuada de 2-amido-piridina, por sus sales, como el clorhidrato, sulfato, fosfato, o borato, siendo la concentración óptima del 1 al 10%.

40 Una concentración adecuada de pirrolidina o sus sales y con concentración óptima que oscila del 2 al 10%.

Una concentración adecuada de un haluro de trialkilbenzil-amonio, con concentración óptima del 0'1 al 1%.

45 Y una concentración adecuada de un producto detergente formado por la mezcla de tripolifosfato sódico y un dialkil ester de la sal sódica del ácido Sulfosuccinico, para facilitar la acción de los compuestos anteriormente citados en los frutos, preparandose a las concentraciones óptimas que pueden oscilar entre el 0'5 al 2%.

50 Una vez preparados los referidos compuestos los mezclaremos homogéneamente en una solución acuosa de cera o en una emulsión cœrea acuosa.

55 La segunda fase comprende ya el tratamiento del fruto, para lo cual, después de las conocidas operaciones de selección y limpieza propias de los almacenes de envasado, sumergeremos los frutos en la mencionada solución o emulsión acuosa, durante un tiempo que oscila entre 1 a 5 minutos, con lo cual y después de su secado - los tendremos ya en condiciones de envasado, almacenamiento o transporte a los lugares de consumo.

60 Las experiencias realizadas han demostrado que, con estas concentraciones, se consigue una eficaz protección del fruto contra la putrefacción producida por los hongos anteriores señalados, que son los que principalmente la originan, protección que ha llegado a cifras

65



21

- 4 - 242592

altamente esperanzadoras para aminorar la putrefacción de los agrios.

70 Una vez descritas las características generales de la invención, conviene hacer constar las posibilidades de que varien pequeños detalles de realización, por lo que los porcentajes y tiempos citados deben interpretarse en forma aproximada, siempre que produzcan los mismos - efectos, pudiendo variar los medios manuales o mecánicos que se utilicen y en general todo cuanto no altere lo que

75 es esencial en el procedimiento que se resume en la siguiente

N O T A

80 Los puntos nuevos y de propia invención que se presentan para su reivindicación en esta Patente de Invención, son:

85 1ª.- Procedimiento para la protección de los frutos cítricos o agrios contra la putrefacción y enmohecimiento, en las fases de almacenamiento y transporte, consistente en la previa preparación de los siguientes compuestos: una concentración entre 1 al 10% del grupo formado por la 2-amino-piridina y sus sales de ácido; un compuesto soluble del grupo de la pirrolidina o sus sales a una concentración del 1 al 10%; un haluro de trialquilbenzil-amonio en una concentración del 0'1 al 1% y una sustancia detergente compuesta por tripolifosfato sódico y un dialkil ester de la sal sódica del ácido sulfosuccinico en concentraciones óptimas dentro del 0'5 al 2%, con cuyos compuestos se forma luego a su vez emulsión cerea

90 acuosa o una solución acuosa de cera.



21  
- 5 - 242592

95

2º.- El procedimiento de la precedente reivindicación consistente en someter los frutos a tratar a un baño, con una duración de entre 1 a 5 minutos, en la emulsión o solución acuosa y cerea preparada según la anterior reivindicación, procediendo luego a su secado. Y

100

3º.- "PROCEDIMIENTO PARA LA PROTECCION DE LOS FRUTOS CITRICOS O AGRIOS CONTRA LA PUTREFACCION Y ENMOHECIMIENTO, EN LAS FASES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva.

Esta Memoria consta de CINCO hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 104 líneas.

Valencia, 29 de Mayo de 1,958

Por autorización de la interesada.-