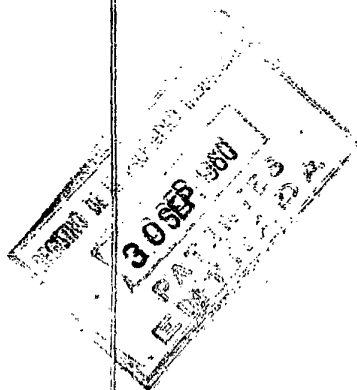




261403



261403

PATENTE DE INVENCION
POR VEINTE AÑOS
EN ESPAÑA

solicitada a favor de D. Amadeo Gómez Marco, de nacionali-
dad española, domiciliado en Benetuser (Valencia), Nues-
tra Señora del Socorro, nº 16,

p o r

" NUEVO PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA
BEBIDA REFRESCANTE "

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

La invención que vamos a describir en la pre-
sente memoria trata de un nuevo procedimiento de fabrica-
ción de una bebida refrescante, especialmente apropiado
para la obtención de una bebida de sabor a naranja ó na-
ranjada gaseada.

5

De entre las numerosas variedades de refrescos
conocidos, los fabricados a base de zumos de frutos son
indudablemente los de mayor aceptación, no sólo por sus



10 condiciones higiénicas, sino también por su agradable sa-
bor y propiedades vitamínicas. Dentro de estas propieda-
des generales, el refresco obtenido con el procedimiento
de fabricación que vamos a describir, presenta la venta-
ja de que su sabor iguala al del zumo recién exprimido y
15 tiene un olor a naranja y una fragancia tan acentuada que
dá la impresión de estar bebiendo auténtico zumo natural
fresco y acabado de exprimir. Se trata pues de un procedi-
miento industrial que permite presentar al mercado un nue-
vo producto de gran atractivo para el consumidor, mere-
ciendo por ello el privilegio de exclusiva explotación en
20 España y Colonias.

El procedimiento a que nos referimos, comprende
dos fases: en la primera se prepara el producto básico en
forma de jarabe y en la segunda se procede al embotella-
do con el agua carbónica.

25 En la primera de las referidas fases, colocare-
mos agua en un recipiente, procurando que la cantidad de
agua sea algo menor de la que es necesaria para completar
la fórmula, con objeto de poder alcanzar luego de mezcla-
dos los productos, la densidad requerida. En esta agua se
30 deposita azúcar y se diluye totalmente, procediendo luego
a su filtrado. A continuación se le agrega zumo de naran-
ja de alta concentración y también zumo concentrado de -
fresa, esencia de naranja y ácido cítrico, todo lo cual
se remueve suficientemente hasta su completa homogeneiza-
35 ción. Después de esto se procede a medir el grado de den-
sidad, añadiéndole el agua necesaria para que la mezcla
resulte a 30º de densidad.

Los productos que han ido añadiéndose a la mez-



40 cla según queda expuesto, intervienen en la composición
obtenida en las siguientes proporciones aproximadas:

	Azúcar	55'55 %
	Zumo de naranja de alta concentración	11'66 %
	Zumo concentrado - de fresa	0'44 %
45	Esencia de naranja	0'44 %
	Acido cítrico	0'22 %
	Agua, cantidad suficien- te para alcanzar los 30º de densidad, que suele - ser aproximadamente	31'69 %
	Total	100'00 %

55 Conseguido lo que pudieramos llamar el jarabe
básico, procederemos al embotellado de dicho jarabe con
agua carbónica a una atmósfera de presión, realizándose -
esta mezcla en la proporción de:

	Jarabe obtenido según la primera fase	16 %
	Agua carbónica	84 %
	Total	100 %

60 Como fácilmente se comprenderá, las operaciones
descritas pueden realizarse manual ó mecánicamente em-
pleando los medios más adecuados, pudiendo variar también
los porcentajes en pequeñas proporciones para acentuar -
65 más ó menos los sabores que se desee prodominen según los
gustos de los consumidores, todo ello siempre que no se
altere lo esencial que se expone en la siguiente



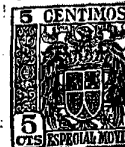
NOTA 261403

70 Los puntos nuevos y de propia invención que se
presentan para su reivindicación en esta Patente de In-
vención, son:

75 1º.- Nuevo procedimiento de fabricación de una
bebida refrescante, caracterizado porque en un recipiente
se coloca agua en cantidad algo menor de la requerida, a
fin de que permita luego agregársele para dar a la mezcla
un determinado grado de densidad, diluyendo en esta agua
azúcar que con dicho fin se agitará para luego filtrar la
dilución, después de lo cual se agrega zumo de naranja al-
tamente concentrado, zumo concentrado de fresa, esencia de
80 naranja y ácido cítrico, todo ello en la proporción apro-
ximada de: agua 55'55%; zumo de naranja de alta concentra-
ción 11'66%; zumo de fresa concentrado 0'44%; esencia de
naranja 0'44%; y ácido cítrico 0'22%, cuya mezcla se agi-
tará hasta darle una completa homogeneización, procedien-
do a medir su densidad, a fin de agregarle el agua nece-
saria para que la mezcla alcance 30º de densidad aproxi-
madamente.

85 2º.- Nuevo procedimiento de fabricación de una
bebida refrescante, caracterizado porque la mezcla en for-
ma de jarabe obtenida según la primera fase de la prece-
dente reivindicación, se embotella en agua carbónica a -
una atmósfera de presión en la proporción de 16% de jarabe
y 84% de agua, con lo que se obtiene la bebida lista para
su consumo. Y

95 3º.- "NUEVO PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA
BEBIDA REFRESCANTE", de conformidad en un todo en lo esen-



cial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva.

Esta Memoria consta de CINCO hojas escritas ó mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 98 líneas.

Valencia, 10 de Septiembre 1960

Por autorización del interesado.-

JOSE LOPEZ
P.R.