

267801

267801



PATENTE DE INVENCION

Por veinte años

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio español, a favor de:

DON FRANCISCO GRANADOS MENDEZ

de nacionalidad española, con domicilio en Barcelona, calle Europa nº 183, por:

"PROCESO DE FABRICACION DE UN PREPARADO PULVERULENTO CITRICO-VESICULAR PARA LA OBTENCION DE UNA BEBIDA REFRESCANTE"

267801



MEMORIA DESCRIPTIVA

5. En la actualidad existen ya bastantes procedimientos para obtener bebidas de tipo refrescante y similares que se fabrican a base de extractos total o parcialmente naturales y se embotellan ya sea con disoluciones acuosas de gas carbónico o neutras suministrándose en el mercado para ser consumidas directamente por el público.

10. Con la presente Patente trata de explotarse en exclusiva un proceso de fabricación de un preparado citrico-vitaminado para la obtención de una bebida artificial refrescante y de propiedades al mismo tiempo nutritivas, cuyo preparado es de tal naturaleza que permite ser expandido en forma de polvo ligeramente granuloso y herméticamente cerrado o envasado en cápsulas y frascos de distintos tamaños
15. con la ventaja de conservar mucho mejor y durante tiempo prácticamente indefinido las propiedades aromático-saporíferas y también alimenticias de la bebida, generalmente de sabores anaranjados y limonados, puesto que su disolución en agua puede realizarse un momento antes de su consumación,
20. facilitando ello incluso la distribución del producto en el mercado y la posibilidad de transportar grandes cantidades de bebida en excursiones y viajes por no tener que llevar consigo el medio líquido.

Se caracteriza esencialmente dicho proceso por el he-

267801



25. cho de mezclar físicamente a una temperatura de 20º gra-
dos aproximadamente y dentro de recipientes de barro
cocido de capacidad adecuada, cantidades convenientes
de fosfato cálcico, citrato sódico, ácido cítrico, azú-
car y ácido sórbico como preservativo, no debiéndose so-
30. brepasar la temperatura ambiente en ningún caso de los
25º grados centígrados como máximo al objeto de conte-
ner al máximo la volatilidad del ácido cítrico.

35. Otra característica del mismo proceso industrial
es que la mezcla inicial convenientemente uniformizada
se dispone en otro recipiente y a la misma se le incor-
pora un pequeño porcentaje pulverulento de vitaminas
A y C, cuya adición se efectúa con aportación simultánea
de esencias coloreadas asimismo pulverulentas de sabo-
res y tonalidades en consonancia con la clase de bebi-
da a obtener, por ejemplo limonadas y taronjadas o na-
40. ranjadas, debiéndose mantener en esta segunda fase de
mezclaje idéntica temperatura de 20º grados centígra-
dos con el fin de evitar la posible cristalización con-
junta del polvo vitaminado con las esencias y sabores
empleados.

45. Se caracteriza asimismo el proceso de fabricación
del preparado porque la mezcla inicial se realiza en
las siguientes proporciones límites referidas al peso
de azúcar: fosfato cálcico 5%; citrato sódico 1%; ácido

267801



50. cítrico 15% y ácido sérbico 0'1 %.

Queda asimismo caracterizado el citado proceso de fabricación porque la segunda mezcla del primer resultado pulverulento con las vitaminas y esencias se verifica en las siguientes proporciones límites refe-

55. ridas al peso también de azúcar: vitamina A 0'5%; vitamina C 2% y esencias coloreadas de limón y naranja indistintamente 3%.

Se caracteriza finalmente el proceso de fabricación de referencia porque el resultado total de la mezcla se uniformiza convenientemente envasándose dentro
60. de cápsulas herméticas dosificadas preferentemente para la obtención de tomas individuales a diluir en agua en la proporción conveniente para cada caso.

Las cápsulas del producto envasado herméticamente
65. se fabrican por medio de material plástico moldeado y soldadura electrónica en cuyas cápsulas se inscribirán las características de marca, precio y propaganda relacionada con la bebida así como naturaleza de la misma.

70. Describas suficientemente las principales características y particularidades del proceso industrial a que se contrae el registro de la presente patente de Invención, ha de hacerse constar que en el mismo serán

267801



75. introducidas, cuantas modificaciones aconseje la técnica, la experiencia y la práctica, siempre que con ello no se altere o modifique la esencialidad de la invención que es la que se resume y concreta en los términos de la siguiente:

N O T A

80. Se declaran de propiedad, novedad y utilidad para todo el territorio español, las siguientes:

REIVINDICACIONES

85. 1. Proceso de fabricación de un preparado pulverulento cítrico-vitaminado para la obtención de una bebida refrescante que se caracteriza esencialmente por el hecho de mezclar físicamente a una temperatura de 20º grados centígrados aproximadamente y dentro de un recipiente de barro cocido de capacidad apropiada, cantidades convenientes de fosfato cálcico, citrato sódico, ácido cítrico, azúcar y ácido sórbico como preservativo, no debiéndose sobrepasar en ningún caso los 25º grados centígrados de la temperatura ambiente al objeto de contener al máximo la volatilidad del ácido cítrico.

95. 2. Proceso de fabricación de un preparado pulverulento cítrico-vitaminado para la obtención de una bebida refrescante, según la reivindicación anterior, que se caracteriza también porque la mezcla inicial convenientemente uniformizada se dispone en otro recipiente y a



267801

100. la misma se le incorpora un pequeño porcentaje pulverulento de vitaminas A y C, cuya adición se efectúa con aportación simultánea de esencias coloreadas asimismo pulverulentas de sabores y tonalidades en consonancia con la clase de bebida a obtener, preferentemente limonadas y naranjadas, debiéndose mantener en esta segunda fase de mezclado idéntica temperatura de 20º grados centígrados con el fin de evitar la posible cristalización posterior y conjunta del polvo vitaminado con las esencias y sabores empleados.

110. 3. Proceso de fabricación de un preparado pulverulento cítrico-vitaminado para la obtención de una bebida refrescante, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado igualmente porque la mezcla inicial se realiza en las siguientes proporciones límites referidas al peso de azúcar: fosfato cálcico 5 %; citrato sódico 1 %; ácido cítrico 15 % y ácido sórbico 0'1 %.

120. 4. Proceso de fabricación de un preparado pulverulento cítrico-vitaminado para la obtención de una bebida refrescante, según las precedentes reivindicaciones, caracterizado asimismo porque la segunda mezcla del primer resultado pulverulento con las vitaminas y esencias se verifica en las siguientes proporciones límites referidas al peso también de azúcar: vitamina A 0'5 %;

267801



vitamina C 2%; esencias de limón y naranja indistintamente 3 %.

125.

5. Proceso de fabricación de un preparado pulverulento citrico-vitaminado para la obtención de una bebida refrescante, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado finalmente porque el resultado total de la mezcla se uniformiza convenientemente envasándose dentro de cápsulas herméticas dosificadas preferentemente para la obtención de tomas individuales a diluir en agua en la proporción conveniente para cada caso.

130.

6. "PROCESO DE FABRICACIÓN DE UN PREPARADO PULVERULENTO CITRICO-VITAMINADO PARA LA OBTENCIÓN DE UNA BEBIDA REFRESCANTE"

135.

Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de siete hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 30 de Mayo 1.961

P.S.