



274026

274026 O.I.P. INDUSTRIAL

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una

PATENTE DE INVENCION

por VEINTE años en España, por " PROCEDIMIENTO PARA

FACILITAR EL REPELADO DE LA ALMENDRA EN GRANO "

a favor de

DON MANUEL COLUBI DENIA

domiciliado en ALICANTE.- Berenguer de Marquina, 12 - 2º

Inventor: El solicitante, de nacionalidad española.



274026

5 La invención a que se refiere la presente Memoria constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial de fecha 26 de Julio de 1.929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1.930.¹

10 Según el invento, éste se contrae como su enunciado indica, a un procedimiento para el escaldado de la piel de la almendra en grano utilizando para ello el vapor de agua como fase previa para el repelado de este fruto seco.

15 Tiene como finalidad el procedimiento de utilización del vapor de agua en el escaldado de la piel de almendra, para el posterior repelado de este fruto seco, (en lugar del sistema conocido de inmersión de este fruto en agua caliente), el conseguir que el mismo pueda ser repelado sin la absorción de agua caliente que altera sus propiedades naturales, como es la disminución de su sabor dulce y su color blanco natural, ya que al efectuar la inmersión del fruto en agua caliente, éste se ensucia y colorea por el contacto con la piel.

20 La descripción del procedimiento comprende, como base principal, la utilización del vapor de agua, en acción directa sobre la piel de la almendra, para conseguir el escaldado, facilitando su posterior separación por medios mecánicos.

25 Para llevar a la práctica el expresado procedimiento, es necesaria la utilización de un generador de vapor. La temperatura del vapor de agua oscilará entre 143 y 158 grados centígrados. Para que la acción del vapor de agua sobre la almendra en grano sea uniforme, podrán ser utilizados dos tipos de aparatos indistintamente,

30 A) - Maquinaria, cuya parte principal será una cámara, suficiente para resistir presiones de 3 á 5 atmósferas. Esta cámara podrá ser giratoria o fija, y en su interior se introducirán, sucesivamente,

274 026



5 cantidades de almendra en grano (según la capacidad de la misma), para ser sometido el fruto a la acción del vapor de agua que, mediante conducciones adecuadas se introducirá en el interior de la cámara, consiguiéndose de esta forma el escaldado de la piel. Un sistema adecuado de desvaporización de la cámara, permitirá retirar del interior de la misma el fruto, el cual llevado sobre cintas móviles a la máquina repeladora, someterá el fruto a la acción de sus rodillos separando la piel, y depositándolo en otras cintas móviles, sometidas a corrientes de aire con temperatura normal, producidas por ventiladores, quedará el fruto exento de humedad, seco, en condiciones de ser envasado.

10 B) - Maquinaria, cuya parte principal será un sin-fin, por mediación del cual se irá conduciendo el grano de almendra junto a suficiente cantidad de vaporizadores, que lanzarán sobre el fruto el vapor de agua con la temperatura anteriormente indicada, produciendo el escaldado de la piel, pasando, en la forma anteriormente indicada a la fase de repelado y cintas móviles, hasta su envasado,

15 En la maquinaria A), es decir, de cámara cerrada, el tiempo necesario para el escaldado es de unos 45 segundos aproximadamente.

20 En la maquinaria B), es decir, de conducción por sin-fin, el tiempo necesario para el escaldado es de 75 segundos aproximadamente.

Las ventajas que el procedimiento para el escaldado de la piel de almendra en grano con vapor de agua presenta, sobre el sistema vulgarmente empleado, de inmersión del grano de almendra en agua caliente, son numerosas y de gran importancia económica y comercial.

25 Ventajas económicas.

A) - Menos tiempo para el escaldado de la piel del fruto.

30 B) - Menos tiempo para la obtención del fruto, en su estado de repelado, seco, en condiciones de ser envasado, ya que con este procedimiento, al no absorber agua caliente el grano de almendra, resultan innecesarios los secaderos, que, forzosamente, han de ser utilizados

274 026



5 en el sistema de inmersión en agua caliente, para extraer el agua que absorbe el grano de almendra, en cuya operación de secado se emplean unas dos horas aproximadamente, siendo necesarios para ello radiadores y ventiladores de aire caliente. Es decir, con el procedimiento de escaldado de la piel de la almendra en grano con vapor de agua, queda suprimida toda la instalación de secaderos, radiadores y motores con un ahorro anual de importante cantidad de energía eléctrica, y mayor producción de almendra en grano repelada.

Ventajas comerciales.-

10 Tratándose de mercancía (la almendra en grano repelada) cuyo destino principal es la exportación a diversos países, a los que concurre la competencia de otros países productores, las ventajas comerciales son de gran importancia.

- 15 a) Por las razones expuestas anteriormente, un precio de costo más reducido.
- 20 b) Mejor calidad, ya que se obtiene el fruto repelado con su color blanco natural, con todas sus propiedades naturales, ya que el rudimentario sistema de inmersión en agua caliente para obtener el escaldado de la piel, produce la coloración del agua que para ello se emplea. Además, algunas clases de almendra, al absorber el agua caliente, lo cual no sucede en el procedimiento de escaldado por vapor de agua, toman un color acaramelado, perdiendo su natural blancura, y, consecuentemente, siendo menos estimadas en el mercado internacional, el cual prefiere la almendra repelada completamente blanca.
- 25 c) Mayor garantía en las expediciones de almendra repelada a los países compradores, cuyo viaje debe ser de varios días en bodegas de barcos, ya que se obtiene el fruto seco y en condiciones inmediatas de envasado. Contrariamente a como sucede en el sistema de escaldado por inmersión en agua caliente, ya que el agua que absorbe el grano de almendra, suele quedar en el interior del fruto,
- 30

274 026



no obstante el sistema necesario de secaderos.

5 Hecha la descripción precedente, hemos de añadir, que los detalles de realización de la idea expuesta, pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención, que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

N O T A

En resumen: La Patente de Invención que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

10 1ª.- PROCEDIMIENTO PARA FACILITAR EL REPELADO DE LA ALMENDRA EN GRANO, caracterizado porque, consiste esencialmente en escaldar la piel del fruto sometiendo a éste a la acción directa y uniforme del vapor de agua a una temperatura que puede oscilar entre 143 y 158 grados centígrados, y durante un tiempo de 45 segundos aproximadamente, si el escaldado se realiza en cámara cerrada, con presión que oscile
15 entre 3 y 5 atmósferas ó de 75 segundos aproximadamente, si el escaldado se efectúa a la presión normal atmosférica.

2ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita: " PROCEDIMIENTO PARA FACILITAR EL REPELADO DE LA ALMENDRA EN GRANO "

20 Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente Memoria que consta de cinco páginas mecanografiadas y dibujos adjuntos.

Madrid, 24 de Enero de 1962

ALFONSO UNGRIA

R.P. *[Handwritten signature]*