



274 713

274 713

MEMORIA DESCRIPTIVA

DE UNA PATENTE DE INTRODUCCION, POR DIEZ AÑOS EN ESPAÑA, A FAVOR DE ETABLISSEMENTS G. PEPIN FILS AINE y SOCIETE DU FILTRE GASQUET, DE NACIONALIDAD FRANCESA, CON RESIDENCIA EN 110 Rue Notre-Dame-BORDEAUX-FRANCIA-

s o b r e:

"PROCEDIMIENTO PARA LA DESULFITACION DEL ZUMO DE UVA Y DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONSERVADOS CON LA AYUDA DEL ANHIDRIDO SULFUROSO O DE OTRO ANTISEPTICO ANALOGO".-----

El problema de la conservación de los zumos de frutas, en particular del zumo de la uva, de frutas y legumbres, no se puede considerar como resuelto de una manera satisfactoria por la sulfitación a los procedimientos análogos, que consisten en añadir a los zumos de frutas, a las frutas y a las legumbres una cantidad suficiente de gas sulfuroso o de un antiséptico análogo, para conservándolas evitando su fermentación. En efecto, los procedimientos propuestos hasta la fecha para realizar la desulfitación o la operación que tiene por objeto quitar el anhídrido sulfuroso o el anti- séptico añadido de las frutas, legumbres o zumos de frutas,

5

10



274 713

los compuestos aromáticos son también arrastrados en parte, lo que atenúa el aroma del zumo de frutas, de las frutas o de las legumbres y perjudica su valor en el comercio.

5 La presente invención tiene por objeto un procedimiento que consiste, en primer lugar, en eliminar el anhídrido sulfuroso por fijación por medio de un producto absorbente; y después en condensar todos los compuestos aromáticos que se han arrastrado con el anhídrido sulfuroso y que se han separado después de la absorción de éste último, para volverlos a llevar a los zumos de frutas, las frutas o las legumbres que se deseen tratar.

10 Este procedimiento permite obtener una desulfitación completa y por otra parte conservar todo el aroma del zumo desulfitado.

15 Según un modo de realización del procedimiento objeto de la invención el zumo contenido en el aparato de desulfitar se somete a una temperatura de 85° , que no exceda nunca de la temperatura de ebullición, bajo la presión atmosférica y se facilita el arrastre del anhídrido sulfuroso con una corriente de gas inerte en circuito cerrado.

20 En estas condiciones se desprende una mezcla de anhídrido sulfuroso de compuestos aromáticos de gas inerte y de vapor de agua que se transporta por un conducto, que parte del aparato de desulfitar, hasta un recipiente en el que hay un producto absorbente, carbonato cálcico por ejemplo, que fija el anhídrido sulfuroso.

25 La mezcla de compuestos aromáticos, de gas inerte y de vapor de agua pasa a continuación a los condensadores sucesivos, en los cuales se produce la condensación que arrastra los compuestos aromáticos que están unidos al líquido que sale del aparato de desulfitar, después de pasar por unos intercambiadores térmicos.



274713

La mezcla de gas inerte y del zumo desulfitado pasa a continuación a un separador donde se extrae el gas inerte y es conducido por una bomba al circuito de trabajo.

5 Si bien la forma de ejecución aquí descrita constituye aplicación preferente de la presente invención, podrán introducirse modificaciones de forma y de detalle sin que por ello varíe la esencialidad de la misma, la cual se reivindica en la siguiente

N O T A

10 En resumen; la presente solicitud recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

15 1ª.-Procedimiento para la desulfitación de zumo de uva y de otros productos alimenticios conservados con la ayuda del anhídrido sulfuroso o de otro antiséptico análogo, caracterizado porque el procedimiento consiste en primer lugar en, eliminar el anhídrido sulfuroso por fijación con la ayuda de un producto absorbente, y después en condensar el vapor y compuestos aromáticos que habían sido arrastrados con el anhídrido sulfuroso y que se han separado después de ser absorbido
20 éste último, para volverlos a incluir en el zumo de frutas, en las frutas o en las legumbres que se quieren tratar; y en segundo lugar, en volver a enviar al aparato de desulfitar, después de su recuperación, el gas inerte empleado para el arrastre por borboteo del anhídrido sulfuroso.

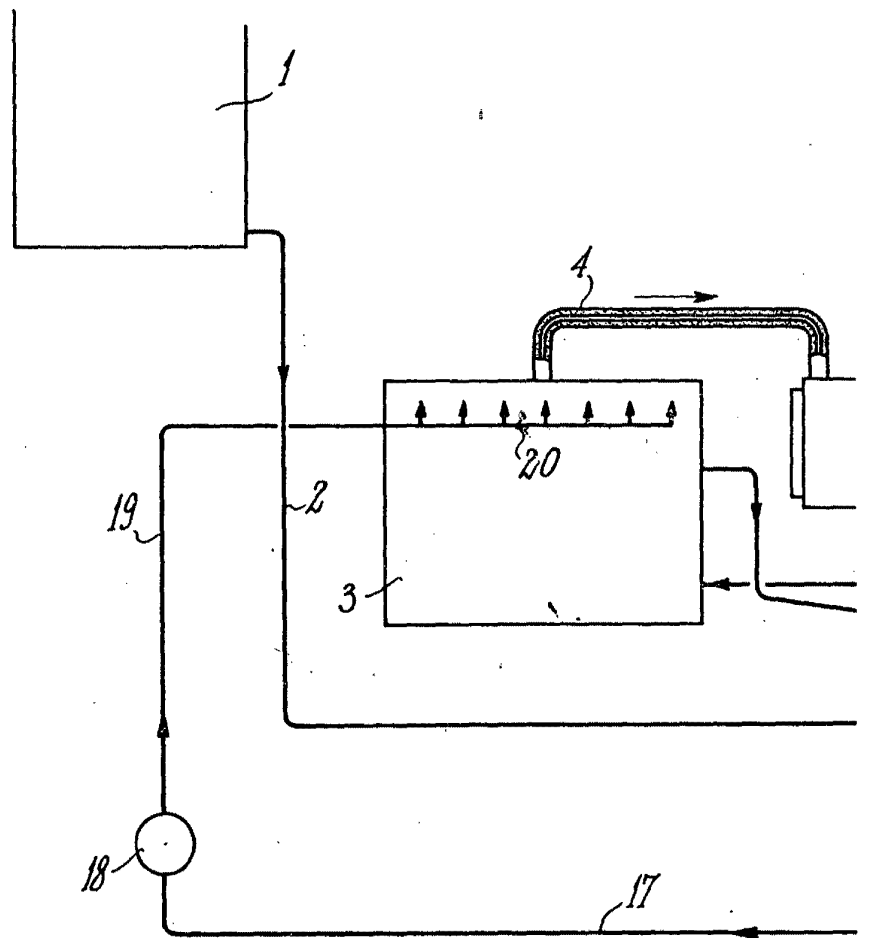
25 2ª.-PROCEDIMIENTO PARA LA DESULFITACION DEL ZUMO DE UVA Y DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONSERVADOS CON LA AYUDA DEL ANHIDRIDO SULFUROSO O DE OTRO ANTISEPTICO ANALOGO".-

Según se describe en la presente memoria que consta de tres hojas escritas a máquina por una sola cara.

30.-

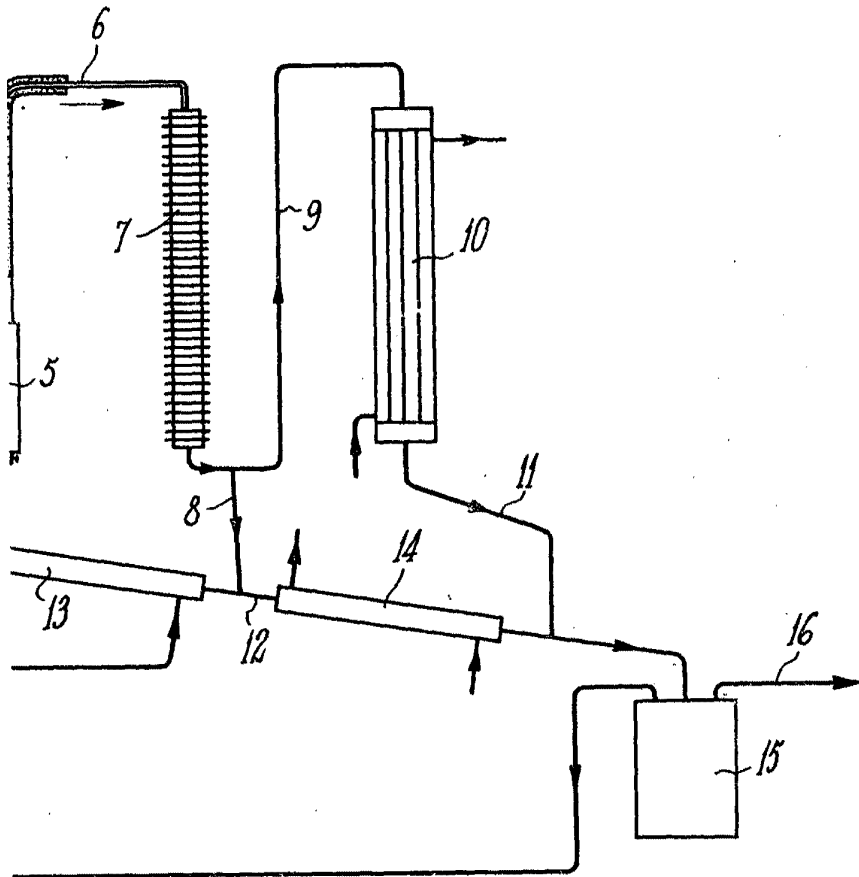
Madrid, 17 de febrero de 1.962

ETABLISSEMENTS G. PEPIN FILS
AÎNÉ & SOCIÉTÉ DU FILTRE
GAS, GEL.





274713



[Faint handwritten text and a signature]