

25 MAY. 1963

P.- 24.286.-



285973

285973

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se presenta para unir a la solicitud

d e

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

formulada el 12 de Marzo de 1963, con el núm. 285.973

e n

E S P A Ñ A

por VEINTE años

a nombre de Dr. ING. ALEXANDER WINTERBERG e ING. NISSAN ROSENBERG, de nacionalidad israelí, residentes en Haifa y -- Tel-Aviv, respectivamente, ambos en Israel, por:

"UN PROCEDIMIENTO PARA CONSERVAR PASAS, FRUTOS CITRICOS Y OTROS FRUTOS Y PRODUCTOS AGRICOLAS".-

En el tratamiento, la preparación y el empaquetado de las pasas secas, hay que salvar dos problemas principales. De las pasas secas se separan en una centrífuga las partes leñosas, es decir, los rabos. Para poder realizar este proceso de trabajo, es necesario plastificar previamente las pasas mediante una adición, puesto que si no, sufriría daño su superficie, demasiado quebradiza, provocando estos daños más tarde el que se estropease el producto. Al mismo tiempo tiene que ser este plastificante un agente lubricante, con la misión de impedir que las pasas se pe--



25

285973

guen durante el proceso de trabajo y más tarde, después -
de prensadas, dentro del envase.

Este método impide asimismo que cristalice el azú-
car durante el almacenaje de las pasas, con lo que éstas
5 adquieren un aspecto desagradable, dando la impresión de
rancias. Las pectinas fijan el azúcar e impiden su cris-
ta-
lización. Aparte de cumplir estos dos objetivos en cuanto
a técnica de trabajo, se trata de proporcionar con este -
agente auxiliar un aspecto atractivo y brillante a las pa-
10 sas.

Hasta ahora se venían utilizando para este fin acei-
tes de parafina, si bien su utilización está prohibida le-
15 galmente en diversos países. Aparte de que el aceite de -
parafina como tal, es considerado nocivo, resulta que ade-
más penetra en las pasas. De acuerdo con las leyes sanita-
rias referentes a productos alimenticios que existen en -
casi todos los países, está prohibida la emigración de to-
do agente extraño, que no sea expresamente comestible, al
producto alimenticio.

20 Después de prohibido el aceite de parafina, se in-
tentó reemplazarlo por diversos aceites de mesa, en espe-
cial por aceite de coco. Ahora bien, como todos los acei-
tes de mesa contienen ácidos grasos más o menos libres, -
que más tarde o más temprano se enrancian, fracasó total-
25 mente este sustituto. Las pasas así tratadas tienen al ca-
bo de 6 - 8 semanas un regusto rancio.

El objeto del invento es ahora, el encontrar un sus-
titutivo perfecto para el aceite de parafina, que esté to-
talmente de acuerdo con las leyes vigentes sobre productos
30 alimenticios.

285973



Se ha descubierto que las pectinas, especialmente -
las pectinas cítricas, en combinación con azúcar y ácido
cítrico, son, después de un tratamiento especial, un plas-
tificante y formador de película apropiado. Las pectinas
5 se utilizan como adición gelificante para los productos -
de consumo más diversos, y su admisibilidad desde el pun-
to de vista de la legislación sanitaria sobre productos -
alimenticios, no ofrece ningún género de dudas.

Ahora bien, lo que es totalmente nuevo en el presen-
10 te invento, es el utilizar las pectinas como plastifican-
te, lubricante y al mismo tiempo como formador de pelícu-
la con un aspecto atractivo y brillante.

De manera similar o análoga puede aplicarse el mis-
mo método para ciruelas secas, frutas secas o verduras se-
15 cas de cualquier clase, así como también para el arroz y
productos similares, para los que hasta ahora se venía em-
pleando el aceite de parafina.

Asimismo resulta aplicable este método para las fru-
tas cítricas, tales como naranjas, limones, toronjas y --
20 cualesquiera otros frutos o productos agrícolas, que has-
ta ahora venían siendo tratados con emulsiones de cera o
con ceras fundidas.

Ejemplos:

25 19. 40,- de pectinas cítricas 2002
40,- de agua
40,- de azúcar
0,5 de éster butílico y éster metílico del ácido
paraoxibenzóico al 1:1
5,- de ácido cítrico
874,5 de agua
1000,-

285973



22. 40,- de pectinas cítricas 200g

40,- de agua

40,- de azúcar

0,5 de sorbato sódico

5,- de agua

874,5 de agua

1000,-

32. 40,- de pectinas de manzana 200g

40,- de agua

40,- de azúcar

0,5 de sorbato sódico

5,- de agua

874,5 de agua

1000,-

La presente solicitud, que corresponde a la presentada en Grecia, con fecha 29 de Agosto de 1962, bajo el número 23.600, se acoge a los beneficios del artículo 51 del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

NOTA

Los puntos de invención, propia y nueva, que se presentan para que sean objeto de esta solicitud de Patente de Invención en España, por VEINTE años, son los siguientes:

12. - Un procedimiento para conservar pasas, frutos cítricos y otros frutos y productos agrícolas, y/o para la fabricación de un material de empaquetado para tales -

285973 25 MAY



productos, que al mismo tiempo actúe como plastificante, lubricante y material de embalaje atractivo, formador de película y conservador, a la vez que evite la cristalización del azúcar durante el almacenaje, azúcar que se fija por pectinas, todo ello a base del empleo de pectinas.

22. - Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado por emplearse pectinas cítricas.

32. - Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque después de dejar que las pectinas se hinchen durante 24 horas en agua a una temperatura de 98°C, se agregan una solución de azúcar y ácido cítrico como formadores de película.

42. - Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado por agregarse un medio conservador, por ejemplo, ácido sórbico hidrosoluble o éster del ácido benzóico.

52. - Un procedimiento para conservar pasas, frutos cítricos y otros frutos y productos agrícolas.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede y con los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid,

25 MAY. 1963

P. A.
Alberto de E. Laborda
Por [illegible]