

20 MA



286 227

286 227

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

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

e n

E S P A Ñ A

por VEINTE años

por "PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE CIRUELAS
SECAS"

a nombre de

Don Ramiro PASCUAL SANZ, de nacionalidad
española.

domiliado en :

QUEL (no)

El objeto de la presente solicitud de patente de invención, se refiere a un procedimiento de conservación de ciruelas secas, que aporta una innovación esencial y posibilida el logro de conservas de ciruela envasadas esteriles en botes permitiendo su conservación y expendición en esta forma en vez de en cajas o

5

286227²⁰



en sacos, como hasta ahora se venía haciendo, con sus consecuencias de falta de higiene y posibilidad de pérdidas y alteraciones del producto.

10 Con el procedimiento de que se trata se garantiza la inalterabilidad del producto y este queda revalorizado y con - un notable aumento de sus caalidades nutritivas y de agrado al paladar.

15 Consiste esencialmente el procedimiento en esterilizar, en una primera fase, la ciruela con bobolina tras de los que, en la segunda fase se procede al lavado del fruto. A continuación se introduce el fruto así tratado en botes en el seno de un jarabe compuesto de glucosa-caramelo, integrado por sacarosa, agua y glucosa B.G.m a 20 ó 22º C.

20 El jarabe se prepara, para cada 100 Kg. de ciruela, del siguiente modo:

Se mezclan 82 l. de agua, 0,666 l. de glucosa B.G., 18,66 Kg. de glucosa-caramelo y 22 Kg. de sacarosa, añadiendo al líquido un poco de canela cocida.

25 Incorporado el fruto al jarabe y depositado en el bote, se cierra éste y se somete a cocción de 1/2 a 1 hora a temperatura de 100 a 120ºC.

30 Descrita suficientemente la invención, así como la manera de realizarla practicamente, debe hacerse constar que es - susceptible de cualesquiera modificaciones de detalle que no alteren su fundamento.

--: NOTA :--

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta patente de invención en España por veinte años son los siguientes:

35 1ª.- Procedimiento de conservación de ciruelas secas,

20



286227

caracterizado por que se procede a un esterilizado del fruto con bobolina y lavado posterior, a continuación de lo cual se incorpora a un jarabe preparado en la siguiente forma y con la dosificación que se cita que es para cada 100Kg. de fruta:

| | | |
|----|------------------|-----------|
| 40 | agua | 82 L. |
| | glucosa B.G. | 0,666 L. |
| | glucosa caramelo | 18,66 Kg. |
| | sacarosa | 22 Kg. |

2º.- Procedimiento de conservación de ciruelas secas, según reivindicación anterior, caracterizado por que el jarabe, al que se añade un poco de canela cocida, y su carga de fruta, son introducidos en botes que se cierran herméticamente y que se someten a cocción a 100 ó 120º C. durante 1/2 a 1 horas.

3º.- "PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE CIRUELAS SECAS".

50 Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede; y para los fines que se han especificado.

Consta la presente memoria descriptiva de tres hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 20 de Marzo de 1.963

E. LAVON REY-SALDO
D.N.I.