



81

306.826

306826

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de una

PATENTE DE INTRODUCCION

SOLICITANTE: D. MIGUEL ARRUPAT ALBIOL, de nacionalidad española.

RESIDENCIA: CASTELLON, c/. Galicia, nº 13

ENUNCIADO: "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA COMPOSICION ALIMENTICIA PARA ABEJAS"

Prioridad: Patente n.º del

Fuente de Origen: Procedimiento utilizado por la firma MEIER, de Suiza.-

gl/ld.

306826



1 La Patente de Introducción que se solicita reúne las condiciones que determina el Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, de fecha 26 de Julio de 1.929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1.930.

5 Como es sabido, durante el largo periodo invernal, las colmenas permanecen prácticamente inactivas. Este receso laboral de los individuos que se agrupan en la misma se concreta, por lo común, a la elaboración de la miel necesaria para su sustento, pero, en definitiva, las restantes actividades de las abejas pueden considerarse nulas.

10 Este periodo de reposo coincide, necesariamente, con la ausencia de la floración y durante el mismo, las abejas son alimentadas mediante diversas composiciones aportadas por el hombre a la colmena. Empero, las experiencias desarrolladas en este sentido demuestran que las composiciones alimenticias conocidas adolecen de falta de eficacia, no solo en el aspecto fisiológico de los individuos de la colmena, sino, y ésto es fundamental, en lo que se refiere a la preparación de las abejas para el periodo primaveral de la floración, en orden al aumento de producción del producto que elaboran.

15 El invento se contrae, como indica el enunciado, a un procedimiento de fabricación de una composición alimenticia para abejas. Se caracteriza esencialmente porque consiste en fabricar la composición alimenticia mediante la práctica de las siguientes operaciones, en combinación :

25 a) tomando de una proporción de azucar una parte y sometiendo esta parte a una fase operativa de revenido, preferiblemente por medio de calor o dilución,

30 b) añadiendo a la parte revenida del azucar, una-

306826



1 proporción de miel, potestativamente otra de leche en polvo
o harina, proporciones de estimulante y agua, así como la -
parte restante del azúcar, procediendo a mezclar los citados
elementos, y

5 c) homogeneizando finalmente la mezcla a través -
de una fase operativa de picado mecánico.

La harina que se propone como parte de la composi
ción alimenticia puede sustituir a la leche en polvo que, -
asimismo, queda propuesta como elemento de dicha composi --
10 ción pero, en determinados casos, ambos elementos no se em-
plean.

Sin embargo, cualquiera de estos cumple una fun -
ción específica. Y así, para consistencia de la composición
ante temperaturas calurosas, se emplea la harina. Entretan-
15 to, el empleo de la leche en polvo tiene por objeto estimu-
lar la reproducción, por lo cual antes de la floración se -
empleará leche en polvo, ya que al tiempo que los indivi --
duos procrean se aumenta la producción porque las abejas no
consumen la miel elaborada en la propia colmena.

20 Finalmente como estimulante puede ser utilizado -
un licor alcohólico, con preferencia un licor estomacal. Y,
eventualmente, en determinados casos la composición puede -
ser elaborada prescindiendo de la harina y de la leche en -
polvo, habiéndose previsto la adición convencional de una -
25 sustancia colorante.

Los resultados prácticos del procedimiento descri
to son decididamente ventajosos, si consideramos que modifi
can las condiciones esenciales de los procesos conocidos pa
ra producir composiciones alimenticias destinadas a las abe
30 jas, obteniéndose un alimento realmente equiparable al que-



306826

1 tributa a estos insectos la floración y, sobre todo, espe -
cialmente idóneo para preparar a las abejas en el orden fi-
siológico, a efectos de conseguir un sensible aumento de --
producción de miel en las épocas propicias.

5 Hecha la descripción precedente, es necesario aña
dir que los detalles de realización de la idea expuesta pue
den variar sin que por ello cambie la esencia de la inven -
ción que es la que se desprende de los párrafos que antece -
den y lo que se reivindica en la siguiente

10

N O T A

En resumen: La Patente de Introducción que se so-
licita, ha de recaer sobre las reivindicaciones siguientes:

15 1ª.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA COMPOSI-
CION ALIMENTICIAS PARA ABEJAS, esencialmente caracterizado -
porque consiste en fabricar la composición alimenticia, me-
diante la práctica de las siguientes operaciones, en combi-
nación:

20 a) tomando de una proporción de azucar una parte -
y sometiendo esta parte a una fase operativa de revenido, -
preferiblemente por medio de calor o dilución,

b) añadiendo a la parte revenida del azucar, una
proporción de miel, potestativamente otra de leche en polvo
o harina, proporciones de estimulante y agua, así como la -
parte restante del azucar, procediendo a mezclar los cita -
dos elementos, y

25 c) homogeneizando finalmente la mezcla a través -
de una fase operativa de picado mecánico.

30 2ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre-
el que ha de recaer la Patente de Introducción que se soli-
cita, "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA COMPOSICION ALI-

306826



1 MENTICIA PARA ABEJAS".

Todo tal y como queda descrito y reivindicado en-
la presente Memoria que consta de cinco hojas escritas a má-
quina por una sola cara.

5

Madrid, 4 de Diciembre de 1.964

ALFONSO UNGRIA

P.P.
[Handwritten signature]

10

15

20

25

30