



**306870**

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a

la solicitud de una

PATENTE DE INVENCION, por VEINTE AÑOS, en ESPAÑA, a favor de Don JOSE MORERA ARRIX, de nacionalidad española, domiciliado en VALENCIA, calle de Guillen de Castro, 75

por

PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA  
COMPOSICION PARA ABRILLANTAR FRUTOS  
FRESCOS.

Inventor: El solicitante.

-----  
-----



306870

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 por ella solicitado de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial de fecha 26 de julio de 1.929, texto refundido publicado el 30 de abril de 1.930.

10

El procedimiento que se va a describir se refiere a la preparación de los frutos frescos, en particular los cítricos, para su presentación atractiva en el mercado y preservarlos de excesivas mermas en peso por deshidratación, evitando algunos inconvenientes que actualmente de observan en los procedimientos en uso.

15

Como los frutos, al manejarlos en cantidad, hay necesidad de lavarlos y cepillarlos, esta operación elimina parte de la cobertura cerosa natural y, con ello, desmerece su aspecto que resulta menos brillante y la transpiración es algo mayor.

20

Con objeto de reponer la cera natural eliminada por el lavado y cepillado y frenar prudencialmente las pérdidas en peso por excesiva transpiración, es práctica ya consagrada en la industria de preparación de frutos para la venta, el encerado de los mismos. Esta operación se realiza de dos formas posibles: 1ª.- Por impregnación de la fruta en una emulsión acuosa de la cera o mezclas de cera, secado y cepillado; 2ª.- Por pulverización sobre la fruta de una disolución de la cera o mezclas de cera en disolvente volátil. Esta segunda forma de encerado es la mas eficaz por su rapidez y el mejor acabado de la fruta, debido al elevado índice

25

30

306870



de evaporación de los productos empleados como disolventes que son, generalmente, fracciones de destilación de petróleo.

35

La pulverización de estos disolventes adolece del grave defecto de su inflamabilidad, lo cual obliga a tomar notables precauciones para evitar el riesgo de explosión e incendio en los lugares de trabajo donde se realiza y en los que es notable el número de operarios presente.

40

Para evitar estos riesgos la invención propone producir una disolución de sustancias ceras o resinicas, en el seno de un disolvente ignifugo, utilizando como tal disolvente, con preferencia, el tricloretileno o el tetracloruro de carbono, de manera unitaria o, eventualmente combinados entre sí. Habiendose previsto combinar incluso y precisamente cualquiera de los elementos componentes del citado disolvente ignifugo, con otro disolvente de naturaleza inflamable y en una proporción suficiente para que la mezcla final resulte ignifuga.

45

50

Con el empleo de estos disolventes no inflamables o en mezcla con los inflamables se tiene la ventaja, además de la seguridad en el trabajo, de que como el calor de vaporización del tricloretileno y el tetracloruro de carbono es menor que el de los derivados del petróleo en uso, la evaporación de dichos disolventes sobre la fruta es más rápida y completa, no quedando residuo de los mismos sobre la fruta y el brillo obtenido es más atractivo y permanente ya que, si la evaporación no es suficientemente rápida (como ocurre con los derivados del petróleo) la superficie abrigantada es algo blanda y los roces y contactos mutuos producidos por el movimiento de la fruta durante el proceso

55

60



de abrillantado alternan la continuidad de la superficie  
abrillantada con la consiguiente disminución de la sensa-  
ción óptica de brillo.

65

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.

N O T A

70

En resumen : La Patente de Invención que se soli-  
cita ha de recaer sobre las reivindicaciones siguientes :

75

1.ª.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA COMPO-  
SICION PARA ABRILLANTAR FRUTOS FRESCOS, que consiste esen-  
cialmente en producir una disolución de sustancias ceras  
o resínicas en el seno de un disolvente ignífugo, utilizan-  
do como tal disolvente, con preferencia, el tricloroetileno  
o el tetracloruro de carbono, de manera unitaria o, even-  
tualmente combinados entre sí, habiéndose previsto combi-  
nar, incluso y precisamente, cualquiera de los elementos -  
componentes del citado disolvente ignífugo, con otro disol-  
vente de naturaleza inflamable y en una proporción sufi-  
ciente para que la mezcla final resulte ignífuga.

80

85

2.ª.- Se reivindica, por último, como objeto so-  
bre el que ha de recaer la Patente de Invención que se so-  
licita "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA COMPOSICION PA-  
RA ABRILLANTAR FRUTOS FRESCOS".

90

Todã tal y como queda descrito y reivindicado en  
la presente Memoria que consta de cuatro hojas escritas a  
máquina por una sola cara.

Madrid, 7 de Diciembre de 1.964

ALFONSO UNGRIA

P.P.