

7050



337050

PATENTE DE INVENCION

que por 20 años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de DON MANUEL ESPEJO GUTIERREZ, de nacionalidad española, residente en SEVILLA (España), calle La Maria, 2, por: "APARATO PARA LA - CONCENTRACION DEL TOMATE POR SEPARACION DEL AGUA DE VEGETACION".-

Memoria Descriptiva

Desde hace años la técnica moderna resolvió el concentrado del tomate con la previa eliminación de semillas y pieles mediante el empleo de máquinas pasadoras, llevando a la concentración la totalidad del jugo y pulpa del tomate, usando el procedimiento de hervido y vacío.-

Aunque esto revolucionó en principio de la industria del tomate, fué decayendo su consumo debido a que indudablemente aumentaba su acidez y sabor acre, ya que se producía un desdoblamiento de las sales minerales combinadas, contribuyendo esto al sabor acre y fuerte que presentaba y al tostado de los azúcares, perdiendo -- por el hervido de una hora y el vacío, sus sabores característicos de tomate fresco y natural, ya que ^{se} cuece y en parte se oxida, eva-

337050



- 2 -

porandose con el vacio y el calor los aldeidos y aromas delicados volátiles, perdiendo tambien su estructura la pulpa de tomate natural por el batido y el hervido para poder llegar a concentraciones del 28º a 30º; todo estas desventajas é inconvenientes unidos al enorme gasto de combustible, energia eléctrica, y pérdida del producto evaporado, presenta una técnica en el concentrado del tomate muy poco practica y de resultados poco positivos.-

Por todos estos inconvenientes y desventajas, se ha estudiado detenidamente sobre el particular, llegándose a conseguir un aparato que por el sistema de concentración a temperaturas normales sin calor, presenta una serie de ventajas entre las que se cuentan las siguientes:

Que se aprovecha el tomate al 100 x 100, ya que el agua de vegetación ó zumo del mismo que se separa en frio de la pulpa, tiene muchas aplicaciones en salsa, consomé, catsu, cocktail, miel, cremas, mahonesas de tomates y otras muchas aplicaciones.

El sabor de éste concentrado en frio, es igual que el de tomate al natural fresco, no sufriendo su sabor y aroma delicado, alteración alguna, ya que no se calienta para ser concentrado, manteniendose por lo tanto íntegro, siendo su rendimiento total y completo, destacándose en forma bien marcada su sabor natural, con todos los concentrados perdidos por evaporación y vacio.

Este aparato que nos ocupa y cuyo registro se solicita, se caracteriza por su sencillez en la construcción, no gastar agua ni combustible, consumiendo solo de fuerza un HP. presentándose por todo ello una gran economia en la instalación asi como una muy reducida mano de obra.

Dicho aparato se caracteriza por estar constituido en la forma siguiente:

- 3 337050



Por un numero variable de filtros (1) de forma cilindrica, terminados por su parte inferior (2) en forma cónica, llevando practicada una serie de pequeñas perforaciones ó taladros (3) de -
45 aproximadamente 1^m/m de diámetro, cuyos filtros llevan montadas y
fijas en la unión de la parte cilindrica (1) con la cónica (2), una
canal-bordillo (4) dispuesta a todo su alrededor, con la misión --
de recoger el agua limpia de vegetación del fruto, que pasa a tra-
vés de las perforaciones (3) siendo dicha agua conducida por un de
50 sagüe tubular (5) dispuesto en un lateral de la canal-bordillo (4)
a una canal (6) de chapa sin perforar, colocada por de-bajo de los
filtros (1) para la recogida de la dicha agua de vegetación que --
fluye a través de los taladros de los filtros.-

El producto separado del agua de vegetación que se encuen-
55 tra en el interior de los filtros (1), será sacado al exterior por
una válvula de salida (7) colocada en el extremo inferior de la --
parte cónica (2) del filtro (1).-

Inmediatamente por debajo de los filtros (1), lleva mon-
tadas unas canales (8) perforadas con una serie de pequeños tala--
60 dros (9) de aproximadamente 1^m/m de diámetro, cuyas canales reci-
ben el producto de la primera concentración procedente de los fil-
tros (1), siendo en estas canales (8) donde se efectúa la máxima -
concentración del producto que saldrán al exterior por unas válvu-
las de descarga (10) dispuestas en los laterales de la canal, reco-
65 giendose los zumos reciduales totales en la canal inferior (6) sin
perforar, que vá dotada por sus laterales de unos grifos ó válvulas
de salida (11).-

Todos estos filtros y canales, ván convenientemente monta-
dos sobre bancadas, verificandose la carga de los filtros con bom-
700 bas, y la descarga de todos los elementos por medio de válvulas.-

- 4 - 337050



75 Describida suficientemente la naturaleza y alcance de la presente invención, se hace constar que en la misma, podrán ser variables los materiales, dimensiones y en general aquellos otros de accesorios o secundarios, que no alteren, cambien ni modifiquen la esencialidad propuesta.

Los términos en que queda redactada esta memoria son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar en un sentido más amplio y nunca en forma limitativa.

80 Todo según se detalla en el dibujo adjunto que a título de ejemplo acompaña a la presente memoria descriptiva, en el que se representa, el aparato para la concentración del tomate, visto en alzado y de frente con la disposición de los filtros y las canales receptoras.

REIVINDICACIONES

85 Se reivindica como de la propia y nueva invención, la propiedad y explotación exclusiva de:

1ª.- Aparato para la concentración del tomate por separación del agua de vegetación, caracterizado por estar constituido por un número variable de filtros de forma cilíndrica, terminados por su parte inferior en forma cónica, llevándose practicadas una serie de pequeñas perforaciones o taladros de aproximadamente 1^m/m de diámetro.

90 2ª.- Aparato para la concentración del tomate por separación del agua de vegetación, según reivindicación 1ª, caracterizado por llevar montada y fija en la unión de la parte cilíndrica con la cónica del filtro, una canal-bordillo dispuesta a todo su alrededor, en la que es recogida el agua limpia de vegetación del fruto que pasa a través de las perforaciones, siendo conducida por un desagüe tubular colocado en un lateral de la canal-bordillo, a una canal de chapapa sin perforar.

100



105 3ª.- Aparáto para la concentración del tomate por separación del -
agua de vegetación, según reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizado
por llevar montada convenientemente por debajo de los filtros, ---
unas canales que llevan practicadas una serie de pequeñas perfora-
ciones ó taladros de 1^m/m de diámetro aproximadamente, cuyas cana-
les reciben el producto separado del agua de vegetación que se encuen-
tra en el interior de los filtros, de los que saldrán por una válvu-
la de salida colocada en el extremo inferior de la parte cónica de
los filtros cayendo en las dichas canales perforadas donde se efec-
110 tua la máxima concentración del producto que saldrá al exterior --
por unas válvulas de descargas dispuestas en los laterales de la di-
cha canal.-

115 4ª.- Aparáto para la concentración del tomate por separación del -
agua de vegetación, según reivindicaciones 1ª a 3ª, caracterizado
por llevar montadas convenientemente, por debajo de los filtros y
de las canales perforadas, unas canales sin perforar, en las que -
son recogidas las aguas y zumos reciduales totales, que saldrán al
exterior por unos grifos ó válvulas de salidas de que ván dotadas
por sus laterales.-

120 5ª.- Aparáto para la concentración del tomate por separación del -
agua de vegetación, según reivindicaciones 1ª á 4ª, caracterizado
por llevar todos los filtros y canales montados convenientemente so-
bre unas bancadas, verificándose la carga de los filtros con bombas
y la descarga de todos los elementos por medio de válvulas.-

125 6ª.- "APARATO PARA LA CONCENTRACION DEL TOMATE POR SEPARACION DEL
AGUA DE VEGETACION".-

Consta la presente memoria descriptiva de seis hojas nu-
meradas y mecanografiadas por una sola cara a las que se acompañan

- 6 337050



un plano para su mejor comprensión.-

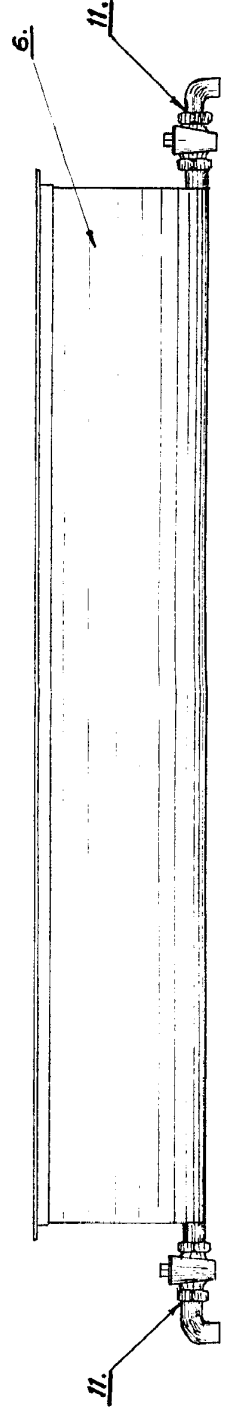
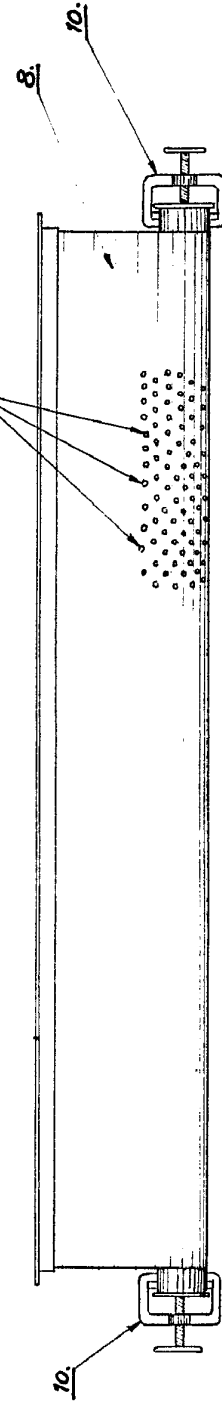
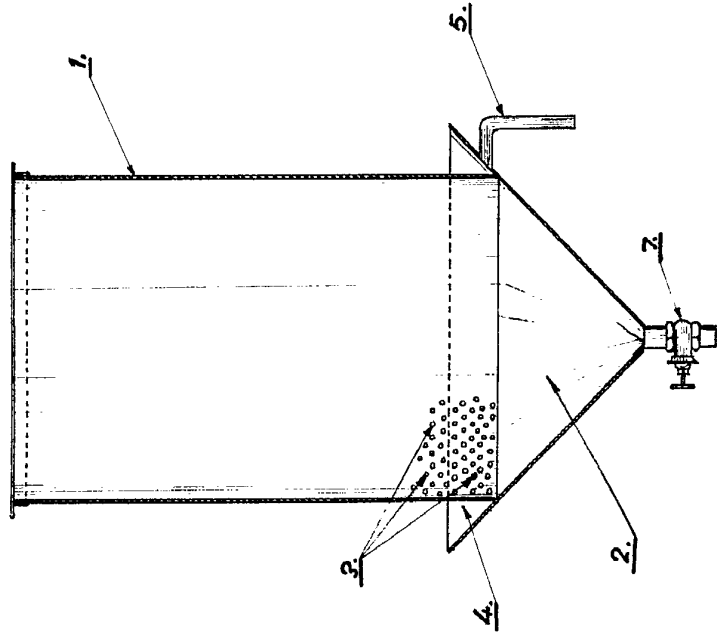
MADRID, 20 DE FEBRERO DE 1.967.-

RODOLFO DE LA TORRE ROSELLO
P. P.
Emilio Garcia Arceaga



337050

337050



9. FEB 1951

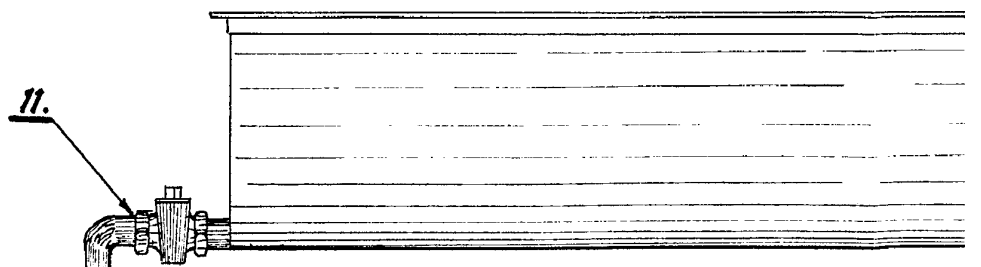
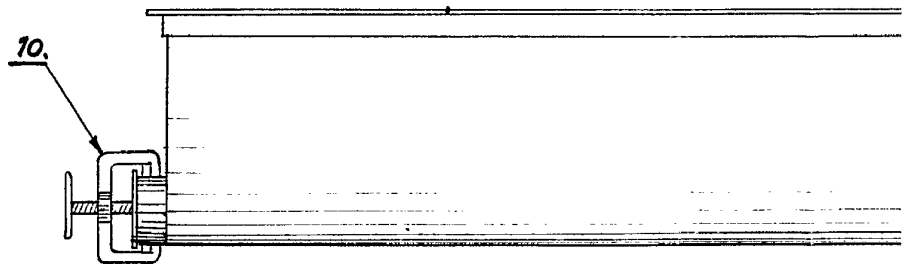
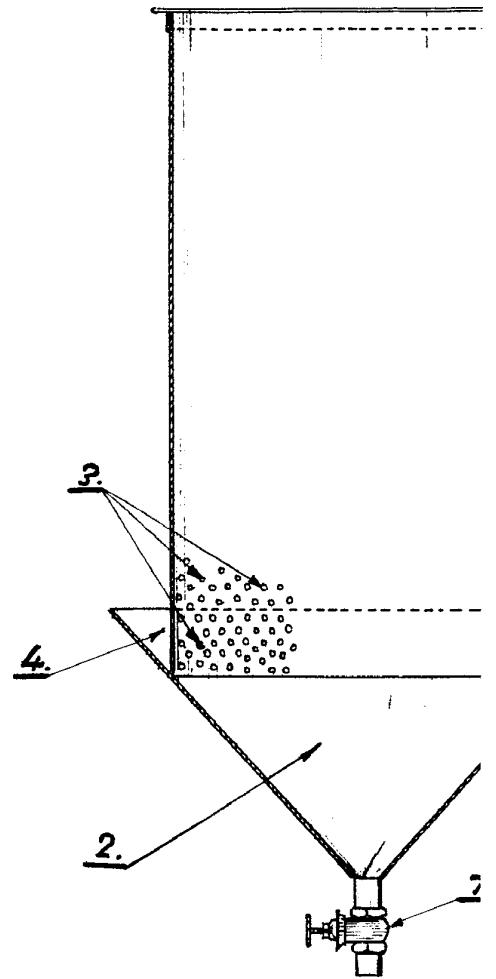
RODOLFO DE LA TORRE ROSSELL
P. P.

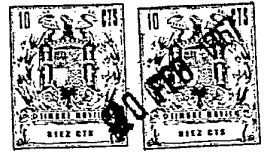
Enrico Garcia Arboaga

Escala variable.

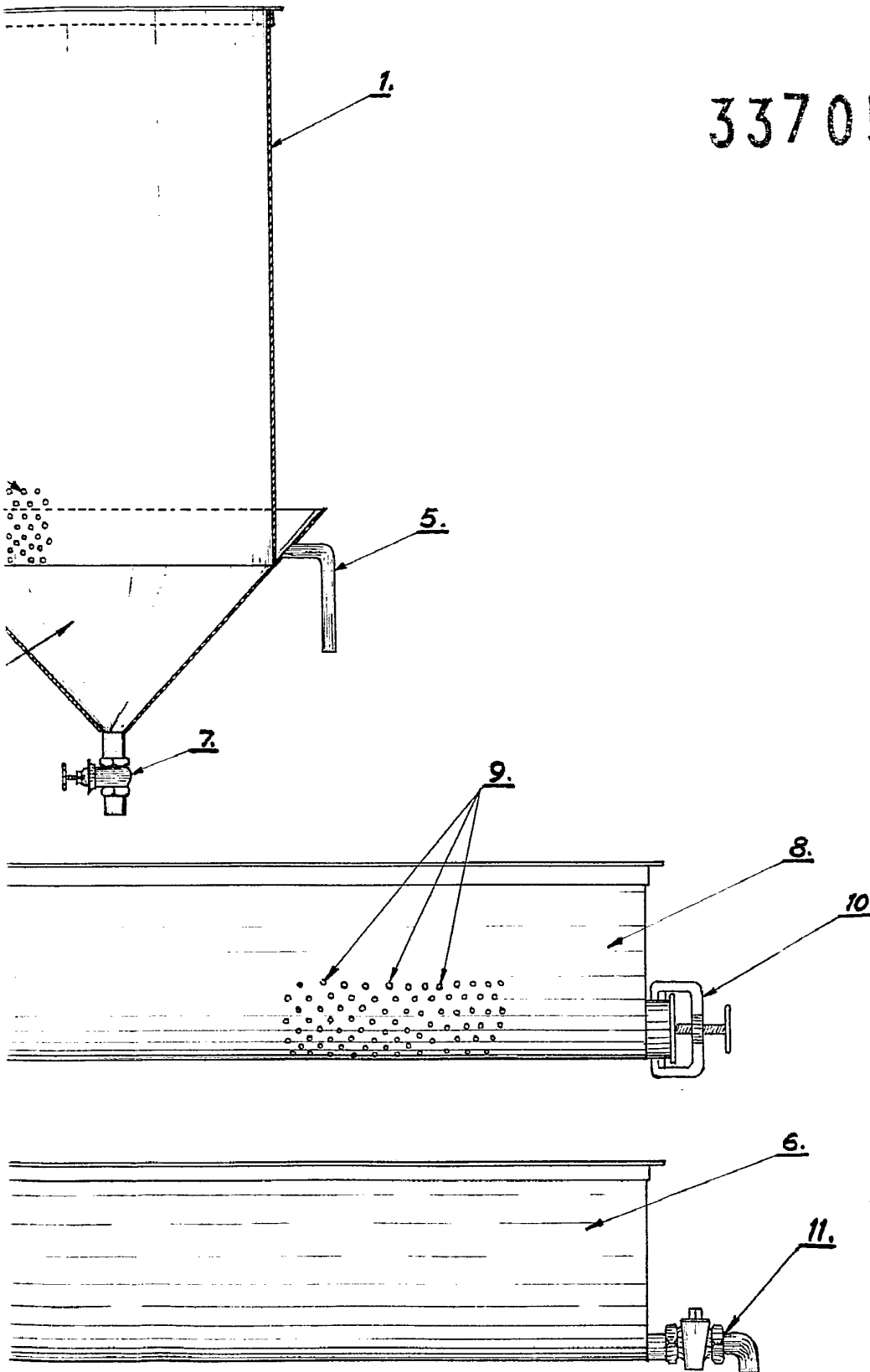
MANUEL ESPEJO GUTIERREZ

337050





337050



20 FEB 1957

RODOLFO DE LA TORRE ROSELL
P.F.

Emilio Garcia Arteaga

Escala variable.