



342723

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un^a

PATENTE DE INVENCION

SOLICITANTE: D^a CARMEN ECHANIZ ALCANTARA Y DON PEDRO GALVEZ ABADIA

RESIDENCIA: ALICANTE - Doctor Ayela, 13

ENUNCIADO: "PROCEDIMIENTO DE INDUSTRIALIZACION INTEGRAL DE CITRICOS, MEDIANTE LA CONDENSACION EN FRIO DE LOS ZUMOS PARA SU CONSERVACION, Y LA FABRICACION DE MERMELADAS CON LOS RESIDUOS CORTEZA Y PULPA"

Prioridad: Patente n.º del
INVENTOR: Los mismos solicitantes, de nacionalidad española

MC/.

342723



1 La invención a que se refiere la presente Memoria cons-
tituye una novedad industrial con características y ventajas que la
hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella
se solicita, de acuerdo con las prescripciones del vigente Estatuto
5 sobre la Propiedad Industrial de fecha 26 de Julio de 1.929, texto
refundido, publicado el 30 de Abril de 1.930.

Con la presente solicitud, se trata de proteger un pro-
cedimiento para llevar a cabo una industrialización integral de los
cítricos con lo cual se consigue, en primer lugar, una condensación
10 que al verificarse en frío, no altera lo más mínimo, ni cualitativa
ni cuantitativamente, la composición natural del producto, no sola-
mente en lo que se refiere a las vitaminas, su elemento nutritivo
más importante, sino en algo tan importante como el sabor, que no
queda desvirtuado en absoluto. En segundo término, los residuos del
15 fruto, después del aprovechamiento del zumo, que en sí compensa una
industria, se convierten en unas mermeladas, que no solamente por
lo bien logradas y por la economía notable que se consigue con la
industrialización integral, podrán ser exportadas en gran escala
a otros países. También podrá adquirir un gran índice de exporta-
20 ción el condensado de zumo, tanto por su inigualable e insospecha-
da conservación natural, que permitirá que en cualquier país y en
todas las épocas del año, se pueda tomar un refresco de naranja o
de limón como si fuese de un fruto recién cogido del árbol y re-
cien exprimido, como por su economía conseguida con la industria-
25 lización integral y por la reducción considerable de aranceles y
envases, ya que la condensación alcanza un índice de más del 90%.

La presente invención consiste en la extracción del zu-
mo del fruto, el cual se deposita en unas bandejas que plástico u
otro material adecuado, procurando que el líquido no sobrepase la
30 altura de diez milímetros. Las bandejas, superpuestas y con un claro

342723



1

de dos centímetros entre una y otra , se introducen enseguida en una cámara frigorífica. Para acelerar la evaporación si se quiere conseguir un ahorro de tiempo en el proceso de condensación, se aplicará a la cámara el dispositivo necesario para producir el vacío en su interior.

5

10

La causa de que no se hayan podido fabricar mermeladas de limón y de naranja dulce ha sido porque así como el amargor de la naranja amarga combina bien con el azúcar y se obtiene un sabor agradable, el amargo de la corteza y la pulpa del limón y de la naranja dulce no combina bien con el azúcar y el sabor resulta desagradable. Para obtener nuestras mermeladas extraemos por hidrolisis y en frío, la sustancia amarga. Anteriormente se somete a la corteza a un raspado mecánico para obtener la sustancia contenida en la membrana exterior de la cáscara, la cual se conserva en una cámara frigorífica hasta su empleo. Una vez extraída la sustancia amarga de la corteza y la pulpa, ambas se cortan mecánicamente en porciones pequeñas, se hierven y una vez logrado su reblandecimiento se añade el azúcar y en los últimos momentos de la cocción se le añade la sustancia conseguida anteriormente de las membranas exteriores conservadas en cámara, dando a las mermeladas un sabor natural de esencia de limón o de naranja.

15

20

25

Hecha la descripción precedente hemos de añadir, que los detalles de realización de la idea expuesta pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente.

NOTA

En resumen, la Patente de Invención que se solicita, recaerá sobre las siguientes reivindicaciones.

30

1ª.- PROCEDIMIENTO DE INDUSTRIALIZACION INTEGRAL DE

342723



27 JUL 1967

27 JUL 1967

1 CITRICOS, MEDIANTE LA CONDENSACION EN FRIO DE LOS ZUMOS PARA SU CON-
SERVACION, Y LA FABRICACION DE MERMELADAS CON LOS RESIDUOS CORTEZA
Y PULPA, que esencialmente se caracteriza porque consiste en depo-
sitar los zumos extraidos de los frutos en unas bandejas en las que
5 no deben sobrepasar los diez milímetros de altura, procediendo a
continuación a introducir las mencionadas bandejas, que se coloca-
rán superpuestas, distanciadas unas de otras en dos centímetros
en una cámara frigorífica pudiendo estar dotada la mencionada cámara
de un dispositivo adecuado para producir el vacío en su interior,
10 si se quiere conseguir un ahorro de tiempo en el proceso de conden-
sación.

2ª.- PROCEDIMIENTO DE INDUSTRIALIZACION INTEGRAL DE
CITRICOS, MEDIANTE LA CONDENSACION EN FRIO DE LOS ZUMOS PARA SU CON-
SERVACION, Y LA FABRICACION DE MERMELADAS CON LOS RESIDUOS CORTEZA
15 Y PULPA, según la reivindicación anterior, que esencialmente se
caracteriza porque una vez efectuadas las operaciones descritas,
y para obtener las mermeladas, se somete la corteza a un raspado
mecánico, para obtener la sustancia contenida en la membrana exte-
rior de la cáscara, la cual se conserva en una cámara frigorífica
20 hasta su empleo, procediendo posteriormente a extraer por hidrolí-
xis y en frío la sustancia amarga de la corteza y de la pulpa, tras
lo cual ambas se cortan mecánicamente en pequeñas porciones, se hier-
ven, y, una vez logrado su reblandecimiento, se le añade azúcar, aña-
diéndole en los últimos momentos de la cocción, la sustancia conse-
25 guida anteriormente de las membranas exteriores conservadas en cáma-
ra, dando a las mermeladas un sabor natural de esencia de limón o
de naranja.

3ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que
ha de recaer la Patente de Invención que se solicita, PROCEDIMIENTO
30 DE INDUSTRIALIZACION INTEGRAL DE CITRICOS, MEDIANTE LA CONDENSACION

342723



1967

1

EN FRIO DE LOS ZUMOS PARA SU CONSERVACION, Y LA FABRICACION DE MER-
MELADAS CON LOS RESIDUOS CORTEZA Y PULPA".

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la pre-
sente memoria que consta de cinco páginas mecanografiadas.

5

Madrid, 6 de Julio 1.967

BERNARDO UNGRIA

p.p.

10

15

20

25

30