



361870

361870

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

SECCION TECNICA	
CLASIFICACION	23
CLASE A	
SUBCLASE B	

a favor de Don Francisco de P. AGUSTI CORANET, de nacionalidad española, residente en Barcelona, Avda. Generalísimo Franco, 417, 2º, por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION, CONSERVACION, ESTABILIZACION Y POTENCIALIZACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, QUIMICO-ORGANICOS, BIOLÓGICOS, LEVADURAS, ENZIMAS Y SIMILARES".

MEMORIA DESCRIPTIVA

- La presente invención se refiere a un nuevo procedimiento para lograr la obtención, conservación y estabilización de muy diversos productos o elementos, entre ellos los oncostásicos a base esencialmente de proporcionarles
5. un "pH" estable y un (potencial de óxido-reducción) apropiado para su potencialización, cuyo procedimiento innegablemente original y nuevo podrá aplicarse a un sin fin de productos, tales como los biológicos, químico-orgánicos e inorgánicos, principios inmediatos, hidratos de carbono, grasas,
 10. proteínas, alcaloides, albúminas, fermentos, levaduras bio-



catalizadores, vitaminas, etc., y de una manera especial a productos alimenticios y terapéuticos, lográndose con tal procedimiento resultados sorprendentes, con una seguridad casi absoluta de una conservación indefinida, inalterable y estable.

5.

Los diversos medios y procesos empleados hasta el presente, para la "conservación" en general y en particular de las materias orgánicas, pueden concretarse a cuatro métodos principales, son en líneas generales los siguientes: a) congelación, b) desecación, c) desaireación y cocción, y d) antisepsia, mas cualquiera de estos métodos, tanto en particular como en general o conjuntamente, no aseguran ni garantizan una conservación permanente o estable, sino que al envasar el producto después o durante la aplicación de los citados métodos, pronto deja de estar en el idóneo de conservación deseado y se descompone o contamina rápidamente mas aún, si se abre el recipiente en el cual se halla contenido, al ponerse en contacto con el aire (clima-humedad).

10.

15.

20.

Puede afirmarse en resumen que las fermentaciones tanto aerobias, facultativas, como las anaerobias son las (levaduras) que alteran los productos, de modo que las reacciones oxireductoras, son las causantes de la desintegración analítica, de la materia orgánica.

25.

El fundamento esencial del procedimiento de la invención, consiste en el hecho de que si se logra una oxidoreducción "(rH)" oportuna y si previamente se estabiliza el correspondiente "pH", se mantiene el producto en un estado de conservación constante y estable. Ello de modo similar al



procedimiento mediante el cual un acero se transforma en inoxidable mediante una oxidación previa, que luego se mantiene incólume frente a cualquier alteración higrométrica (humedad) o corrosiva.

5. Con este procedimiento que se trata de proteger, se controla totalmente todos cuantos factores próximos o remotos pueden ser causa de alteraciones en los productos sometidos previamente al mismo.

10. Consiste, pues esencialmente el proceso de la invención en las siguientes fases de realización:

- A) El producto debe estar en la debida forma y circunstancias, para que se puedan realizar las reacciones propias del procedimiento con el más íntimo contacto posible, llegándose a esta situación por el proceso apropiado, tal como, atomización, pulveración, emulsión, desintegración, dispersión por muturación coloidal, o cualquier operación adecuada al fin propuesto.
- 15.

- B) Seguidamente se procede a la operación esencial del proceso de la invención, que se refiere a la conservación del producto, proporcionando al mismo un "pH" estable y dándole un "rH" (potencial de Oxido-Reducción expresado en mili-voltios, apropiado, lo que se logra por medios químicos y/o físico-eléctricos, electrónicos y cibernéticos, tal como mezclas químicas reversibles o tamponadas --sol de altura, radiaciones infra-rojas, ultra-violetas, onda ultracortas, rayos Röntgen, ultra-radiaciones y electro-magnéticas, dependiendo el uso de tales medios dentro del medio o sustrato, su intensidad y período de tiempo y temperatura
- 20.
- 25.



preestablecidos, según el producto de que se trate.

5. C) También según los productos se realizará la operación u operaciones complementarias de deshidratación, sea evaporación, concentración al vacío, refrigeración, saturación o extracción, con los controles electro-bionicos pertinentes.

10. D) Finalmente como complementos que ultiman el citado sistema de obtención conservación, estabilización y potencialización se procederá eventualmente a la maduración del producto resultante, o a su Pasteurización, filtraje al vacío, ultra-centrifugación, destilación fraccionada, prensaje y refuerzo con anti-fermentos o apo-co-fermentos químicos o biológicos.

15. Descrito a grandes rasgos el proceso de la invención se comprende serán independientes del objeto de la presente patente, los productos tratados, composición y proporciones de los mismos aparatos de realización, fases complementarias preparatorias y de acabado, y, en general, todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad de la invención.

- . -

N O T A

20. Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:-

1. Un procedimiento para la obtención, conservación estabilización, y potencialización de productos alimenticios,



- químico-orgánicos, biológicos, levaduras, enzimas y similares, que consiste esencialmente en proporcionar al producto a tratar un "pH" estable, entre 0,20 a 8,20 (neutro=7) por un proceso endógeno o exógeno, y un rH en milivoltios entre (-3+5 y \rightleftharpoons +5+27) por medios fisicoquímicos a base de soluciones reversibles y tamponadas (Büffer), formadas por mezclas ácidas y básicas del mismo radical, benzoico, fosfórico, sulfático, gálico y amílico, y/o por medios físico-eléctricos.
- 5.
10. 2. Un procedimiento para la obtención, conservación, estabilización y potencialización de productos alimenticios, químico-orgánicos, biológicos, levaduras y similares, según la reivindicación anterior, que se caracteriza por el hecho de someter el producto a tratar a una preparación previa tipo pulverización, dispersión, desintegración o emulsionado, para facilitar el más íntimo contacto en las reacciones a realizar.
- 15.
3. Un procedimiento para la obtención, conservación, estabilización y potencialización de productos alimenticios, químico-orgánicos, biológicos y similares, según las reivindicaciones 1 y 2, que se caracteriza por el hecho de que como complemento de las operaciones básicas, se procederá a una deshidratación del producto, con una liofilización adecuada.
- 20.
4. Un procedimiento para la conservación, estabilización y potencialización de productos alimenticios, químico-orgánicos, biológicos, levaduras y similares, según las reivindicaciones 1 a 3, que se caracteriza --
- 25.



por el hecho de ultimar el proceso de obtención conservación estabilización y potencialización mediante la maduración del producto o la Pasteurización, y adición de antifermentos co-apo-fermentos sean químicos o biológicos.

5. Un procedimiento para la obtención, conservación, estabilización y potencialización de productos alimenticios, químico-orgánicos, biológicos, levaduras, enzimas y similares.

La presente memoria descriptiva consta de seis hojas foliadas, escritas a máquinas por una sola cara.

Barcelona, a 14 de diciembre de 1968.

Francisco de P. AGUSTI CORANTI

p. a.

J. TORTRAS
P.P.