

384739



384739

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE A 23
SUBCLASE B

PATENTE DE INVENCION

que por veinte años, para España, se solicita a favor de los -
SRES. D. ANGEL ALCALA LENDINEZ Y D. ANTONIO ESPEJO MARTIN, am-
bos de nacionalidad española, residentes en SEVILLA (España) -
c/ José M^a Izquierdo 13, y La María 4, respectivamente por: -
PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE FRUTOS AL NATURAL MEDIANTE -
CREMOGENADOS DE TODA CLASE DE FRUTAS EN FRIO".-

MEMORIA DESCRIPTIVA

Bien sabido es que las mermeladas, gelatinas de fru-
tas y zumos gelatinizados son una confitura que tiene que her-
vir un largo tiempo para que se espese ó gelatinicen teniendo
el gran inconveniente de la pérdida en peso, aromas y vitaminas
5 y adquiriendo un sabor a fruta cocida con azúcar y perdiendo -
el aroma y sabor a fruta fresca,- debido a la transformación -
experimentada por esta.-

Estudiados estos inconvenientes hemos hecho unos estu-
dios y pruebas para eliminarlos empleando el sistema de cremoge-
nados de frutos en frío donde quedan las pulpas y zumos de fru-
10 tas con todo su aroma y sabor natural agregandole si se desea -
pequeñas cantidades de azúcar.-

384739



A continuación pasamos a describir el procedimiento -
que consiste en lo siguiente:

15 Las frutas son lavadas, trituradas y pasadas por fil-
tros coloidales, donde quedan las fibras y semillas y filtrando
se un compuesto de zumo y pulpa finísima con todo su aroma a -
fruto fresco natural. Por separado se gelatiniza una pequeña can-
tidad de zumo sin pulpa en forma muy fuerte y a presión, forman-
20 dose así un gel duro el cual se agrega al resto de la pulpa y
zumo emulsionandolo convenientemente y enfriandolo hasta dos -
ó tres grados sobre cero. Al llegar a esta temperatura se for-
ma un duro bloque de toda la masa de gelatina la que por medios
mecánicos se deshacen en grumos pequeños y formandose un granu-
25 lado de partículas muy jugoso y con todo su aroma y sabor de -
fruta fresca, procediendose a continuación al envasado del gra-
nulado así obtenido para su lanzamiento al mercado.-

Este procedimiento ofrece grandes ventajas entre las
que pasamos a enumerar las siguientes:

- 30 1ª.- Que adquiere una buena densidad y sin merma por evaporación
por no haber sido sometida a ebullición y conservando por consi-
guiente sus aromas y vitaminas.-
- 2ª.- Que aunque se ponga nuevamente al frío ya no se forma el -
bloque de gelatina quedando un excelente cremogenado helado de
35 fruta fresca.-
- 3ª.- Que se puede transportar a todas partes sin tener que ir en
vehículos frigoríficos, pues es suficiente con sólo ponerlo al -
frío cuando se vaya a consumir.-
- 40 4ª.- Que este procedimiento pueden emplearse en toda clase de
frutas, vinos de Jerez seco ó dulce, soluciones de licores etc.
pues con el mismo no se evapora el alcohol, que es esencial en
toda clase de bebidas alcohólicas y conservando así sus sabores
y aromas.-



384739

45 Descrita 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 detalles accesorios ó secundarios que no alteren, cambien
ni modifiquen la esencialidad propuesta.-

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

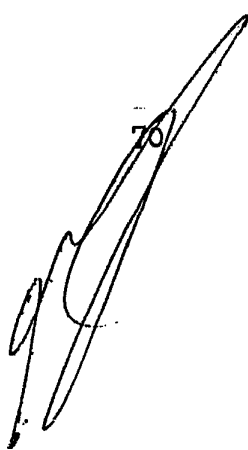
REIVINDICACIONES

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

55 1ª. - Procedimiento de conservación de frutos al natural median
te cremogenados de toda clase de frutas en frio, caracterizado
porque las frutas son lavadas, trituradas convenientemente y -
pasadas por filtros a coloniales donde quedan las fibras y semillas
y filtrandose un compuesto de zumo y pulpa finísima que conser-
va todo su aroma a fruto fresco natural.-

60 2ª.- Procedimiento de conservación de frutos al natural median
te cremogenados de toda clase de frutas en frio, caracterizado
porque una pequeña cantidad de zumo sin pulpa se gelatiniza en
forma muy fuerte y a presión formandose así un gel duro el cual
se agrega al resto de la pulpa y zumo emulsionandolo convenien-
65 temente y enfriandolo hasta dos ó tres grados sobre cero.-

70 3ª.- Procedimiento de conservación de frutos al natural median
te cremogenados de toda clase de frutas en frio, caracterizado
porque al llegar a la temperatura de dos ó tres grados sobre -
cero se forma un duro bloque de toda la masa de gelatina la -
que por medios mecánicos se deshace en grumos pequeños forman-
dose un granulado de partículas muy jugoso y procediendose a -
continuación al envasado del granulado así obtenido para su -
lanzamiento al mercado.-





384739

4a.- "PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE FRUTOS AL NATURAL MEDIAN-
TE CREMOGENADOS DE TODA CLASE DE FRUTAS EN FRIO".-

Consta la presente memoria descriptiva de cuatro hojas
numeradas y mecanografiadas por una sólo cara.-

Madrid, 21 OCT. 1970

RODOLFO DE LA TORRE
P. P.

A large, stylized handwritten signature in black ink, written over the typed name 'José Pérez Collado'. The signature is highly cursive and loops around the text.

José Pérez Collado

A large, abstract handwritten scribble in black ink, consisting of several overlapping, sweeping lines that do not form any recognizable text or symbols.