

411.666

4.01 N

EXPEDIENTE: PATENTE DE INTRODUCCION

Titular: D. RAMON HUGUET CHANZA

Nacionalidad: Española

Domicilio: Avda. Jacinto Benavente, 18- VALENCIA

Objeto: "PROCEDIMIENTO PARA LA ELIMINACION DE ACIDEZ DE LOS FRUTOS CITRICOS"

Prioridad:

### MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente Patente de Introducción se refiere a un procedimiento para eliminar o disminuir el grado de acidez de los frutos cítricos, tal como naranjas, pomelos, mandarinas, satsumas, etc. etc. que constituyendo un proceso no conocido ni practicado en España, ha sido objeto de estudio y experimentación por el Dr. A.F. Camp. del Agricultural Experiment Stations, de la Universidad de Florida (E.E.U.U.), quien en la correspondencia cruzada con el titular de la Patente, que se acompaña, manifiesta que este procedimiento está llevándose a efecto en cultivos en Africa del Sur y Argentina,

5

10

15 por lo que reúne las condiciones exigidas por el vigente Estatuto Ley de Propiedad Industrial, para que se otorgue a su titular el privilegio de su exclusiva explotación industrial y comercial en España.

El procedimiento o tratamiento objeto de nuestra Patente, estriba en la realización de una pulverización de una disolución en agua de productos químicos que seguidamente se detallan.

20 Es sobradamente conocido el hecho de que las naranjas y demás frutos cítricos españoles adolecen, por lo general, de un exceso de acidez en los comienzos de su campaña de exportación, exceso de acidez que puede atenuarse grandemente mediante el empleo del sistema o procedimiento de la presente Patente de Introducción, lo que supone la gran ventaja de adelantar la fecha de recogida del fruto, al conseguir que éste tenga las condiciones exigidas por los servicios del S.O.I.V.R.E. en fecha anterior a lo normal y, permitir con ello situar los frutos en los mercados extranjeros en una época mucho más temprana, con las consiguientes ventajas de orden económico.

35 Representa al propio tiempo un beneficio notable, por cuanto generalmente las naranjas españolas no suelen ser tan dulces como las de Marruecos o Israel. en el comienzo de la temporada, lo cual redundaría en perjuicio para su consumo en los mercados internacionales y mediante el empleo del procedimiento que se desea patentar se soluciona este problema, y se obtiene una naranja más dulce y por ende más grata para los consumidores.

40 Consiste el procedimiento objeto de esta Patente

en la preparación de un compuesto integrado por Arseniato de Plomo 30 a 31,5% de  $As_2O_5$ , en la proporción de 400 a 1.200 gramos por 100 litros de agua, complementado con Sulfato de Zinc (comercial) en la proporción entre 90 a 260 gramos; sulfato de manganeso (Comercial) en la proporción de 120 a 480 gramos y Cal apagada en la proporción de 90 a 420 gramos.

El principio activo del preparado indicado es el Arseniato de Plomo, aún cuando en experiencias llevadas a efecto, se ha comprobado que dicho resultado era más eficaz cuando la pulverización de aquel iba acompañada del Sulfato de Zinc, Sulfato de Manganeso y la Cal apagada en las proporciones antes mencionadas, estando indicada esta última substancia para neutralizar el ácido sulfurico de los sulfatos.

En el tratamiento de los pomelos, se consiguen mejores resultados con dosis más elevadas de Arseniato de Plomo, esto es, alcanzando la proporción de 2.000 gramos por 100 litros de agua.

El tratamiento de los frutos debe realizarse a unas 10 atmósferas de presión para obtener buenos resultados. Igualmente es imprescindible que se haga cuando los frutos tengan como diámetro máximo unos 12 milímetros a partir de que caigan los pétalos de las flores y sean apreciables y distinguibles los pequeños frutos. El árbol no debe ser mojado en su totalidad, sino tan sólo en su parte exterior, tomando especial precaución de que no sean mojados los troncos y las ramas gruesas.

Es igualmente de la mayor importancia que la

70 pulverización no se haga cada año, pues podría ser perju  
dicial para el árbol, sino que debe tomarse como norma  
hacerse cada dos años, dejando de hacerla un año. Durante  
este año que no se pulveriza, los efectos beneficiosos son  
75 igualmente apreciables, aún cuando sean de menor intensi  
dad.

Nemos de hacer constar que la pulverización de  
Arseniato de Plomo, viene utilizándose de antiguo para  
combatir los insectos roedores de los árboles frutales,  
tales como manzanos, perales, ciruelos, etc. aunque su uso  
80 ha desaparecido por existir hoy productos mucho más efica  
ces, pero nunca ha sido utilizado para los agricos.

Suficientemente descritas las características  
del proceso de elaboración y aplicación del preparado obje  
to de nuestra Patente de Introducción, sólo nos resta ma  
85 nifestar que serán variables las circunstancias de materias,  
dosificación, y elementos materiales y mecánicos para su  
aplicación, siempre y cuando ello no afecte a su esencia  
lidad que se resume en la siguiente

N O T A  
\* \* \* \*

90 Los puntos no conocidos ni practicados en Espa  
ña, pero que vienen siendo de utilización racional en Es  
tados Unidos de Norteamérica, y que integran las reivindi  
caciones de la Presente Patente de Introducción son:

95 1º.- "Procedimiento para la eliminación de aci  
dez de los frutos citricos" consistente en la preparación  
previamente y en recipiente adecuado, de una composición  
integrada por arseniato de plomo, con una proporción de  
30 a 31'5% de As<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, que se utilizará en una proporción

100 que oscila entre 400 a 1.200 gramos por cada 100 litros  
de agua, y cuya proporción cuando haya de tratarse los pe-  
melos será de 2.000 gramos para igual cantidad de agua.  
Este preparado será complementado con la adición de sulfa-  
to de zinc en la proporción de 90 a 360 gramos, de sulfa-  
to de manganeso en la proporción de 120 a 480 gramos y cal  
105 apagada en la proporción de 90 a 420 gramos, materia ésta  
prevista para neutralizar el ácido sulfúrico de los sulfa-  
tos.

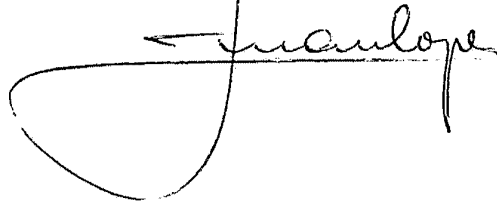
2º.-Procedimiento para la eliminación de acidez  
de los frutos cítricos. de acuerdo con la precedente rei-  
vindicación, que se caracteriza porque el preparado obte-  
nido de acuerdo con lo establecido en la anterior reivindi-  
cación, debidamente homogeneizado, deberá ser pulverizado  
a una presión límite de 10 atmósferas, y en el momento  
oportuno en que los frutos hayan alcanzado un diámetro má-  
115 ximo de unos 12 milímetros y lógicamente a partir de que  
hayan caído los pétalos de las flores, debiendo tener es-  
pecial cuidado de no mojar el árbol en su tronco y ramas  
gruesas, y tan sólo en el follaje o parte exterior que  
comporta los frutos, debiendo tener igualmente la precaución  
120 de verificar esta pulverización año sí año no. Y

3º.- "PROCEDIMIENTO PARA LA ELIMINACION DE ACIDEZ  
DE LOS FRUTOS CITRICOS", de conformidad en un todo en lo  
esencial y fines industriales a lo descrito en la preceden-  
te Memoria Descriptiva.

Esta Memoria consta de SEIS hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara y a doble espacio en 124 líneas.

Valencia, 24 de Julio de 1975

Por autorización del interesado.

A handwritten signature in cursive script, appearing to read "Juanlope". The signature is written in dark ink and is positioned below the text "Por autorización del interesado.".