

1

22 FEB 1941



411941

Int. Cl. A23 P

MEMORIA DESCRIPTIVA

PATENTE DE INVENCION

DURACION: 20 AÑOS

OBJETO: "PROCEDIMIENTO PARA DAR UN COLOR NEGRO UNIFICADO A LAS ACEITUNAS RECOLECTADAS"

A favor de: D. LEONARDO ALMARAZ GASPAR

Domicilio: Calle de la Fuente - SAN MARTIN DE TREVEJO (Cáceres)

Nacionalidad: ESPAÑOLA

-. - . - . - . - . - . -

ANULADO

PROHIBIDA LA COMERCIALIZACION Y LA EXPEDICION DE COPIAS Y CERTIFICACIONES.



La presente invención, tal y como su enunciado indica, se refiere a un procedimiento para dar un color negro unificado a las aceitunas recolectadas de acuerdo con la descripción que del mismo se realiza, que ha de entenderse en su más amplio sentido y no limitativo.

5

Sabido es que cuando se procede a la recolección de la aceituna se hacen unos montones en los que se incluyen todo el fruto de los olivos sin ninguna separación, en estos montones van incorporados toda clase de aceitunas, las más gruesas, las medianas e incluso aquellas que por su pequeño tamaño no han adquirido el verdadero color que tienen las aceitunas en su auténtica sazón.

10

Esta diversidad de tamaños producen un color distinto, en cada una de ellas, dando lugar a que en un montón veamos diversidad de colorido como son las muy verdes, las que tienen un color algo morado, negras de más o menos intensidad e incluso variaciones dentro de este colorido.

15

Es indudable que esta diversidad de colorido no las hace muy presentables para su comercialización.

20

Con el objeto de la presente invención se consigue darlas a todas un color negro brillante que las hace muy presentables y que en nada varían ni alteran la constitución del fruto.

25



Para conseguir este resultado industrial debemos someter a todas las aceitunas a unas cuantas - operaciones que las den el colorido deseado y con éllona presentación más bella.

5 Primeramente, debemos someterlas a una quema a base de hidróxido sódico, vulgarmente sosa cáustica o alcali mineral de densidad 2,5 durante 6 horas, aproximadamente despues se saca el fruto y se deja secar - durante 12 horas, tambien aproximadamente, pues estas operaciones puede variar, en pequeña parte según el -
20 grado de madurez del fruto sometido a la operación.

Una vez realizadas estas operaciones someteremos las olivas al baño de un líquido que habremos - formado a base de 1 kilo sulfato de hierro y otro kilo de glicerina Glabra (vulgarmente regaliz), esto se disuelve en agua caliente con el fin de facilitar su disolución, una vez obtenida esta disolucion la completaremos hasta un total de 100 litros que resultará de -
15 temperatura ambiente.

Con este líquido así formado podremos obtener el tratamiento de hasta 500 kilogramos de frutos a -
20 trazar.

Una vez sacadas las olivas de este baño, las someteremos al lavado de una solución de cloruro sódico, o sal común a una densidad de 6º grados, se consigue una limpieza total del producto y una puesta a -
25



punto para su venta, teniendo éste una presentación altamente bella por su color negro uniforme.

5 Descrita suficientemente la naturaleza del invento, se hace constar expresamente, que cualquier modificacion de detalle que pudiera introducirse se considerará incluida dentro de la misma, en tanto no altere fundamentalmente sus características sustanciales.

Por último, se declaran de novedad y propia invención las siguientes:

10 REIVINDICACIONES

1ª) "PROCEDIMIENTO PARA DAR UN COLOR NEGRO UNIFICADO A LAS ACEITUNAS RECOLECTADAS", caracterizado porque se someterá el fruto al baño de un líquido que habremos formado previamente a base de mil gramos de Sulfato de hierro y otros mil gramos de Glicirrina Glabra (vulgarmente regaliz) todo ello disuelto en una pequeña cantidad agua caliente con el fin de facilitar la disolución, completando esta solución hasta un total de 100 litros, que resultarán de temperatura ambiente.

2ª) "PROCEDIMIENTO PARA DAR UN COLOR NEGRO UNIFICADO A LAS ACEITUNAS RECOLECTADAS", según la reivindicación anterior, caracterizado porque el líquido así obtenido podrá tratar una cantidad de fruto de hasta unos 500 kilogramos, pasado lo cual el líquido preparado pierde su capacidad.

5

10

15

20

25

22 FEB



5

3ª) "PROCEDIMIENTO PARA DAR UN COLOR NEGRO UNIFICADO A LAS ACEITUNAS RECOLECTADAS", según reivindicaciones precedentes, caracterizado esencialmente - porque se someterá el fruto objeto del tratamiento a un layado por una solución de cloruro de sodio a una densidad de 6º grados con lo que se consigue la total limpieza del producto y su puesta a punto para comercializarla.

10

4ª) "PROCEDIMIENTO PARA DAR UN COLOR NEGRO UNIFICADO A LAS ACEITUNAS RECOLECTADAS".

Todo ello tal y como se describe y reivindica en la presente memoria que consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y a dos espacios.

15

Madrid 22 FEB. 1973

LUIS M.ª DE ZUNZUNEGUI
POR PODER