

28



28 JUN 1911

A. 933

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a una solicitud de patente de invención por veinte años, para España y sus Posesiones, por

PROCEDIMIENTO PARA EL TRATAMIENTO Y PREPARACION DE ALBARICOQUES NATURALES, ADAPTANDOLOS PARA USOS INDUSTRIALES.

Solicitante : D. Antonio FERNANDEZ SANCHEZ

Nacionalidad : Española

Residencia : MURCIA

Domicilio : Pl. Generalísimo 11, 8º

-----

MEMORIA DESCRIPTIVA



La presente invención se relaciona con el tratamiento y preparación de albaricoques naturales, adaptándolos para uso industriales. El procedimiento objeto de esta invención se refiere a los albaricoques pero se hace extensivo a cualquier otra clase de fruto o fruta a que dicho procedimiento resulte aplicable.

El albaricoque es un fruto sumamente delicado en cuanto a su conservación por su corta duración. La madurez se produce en forma muy rápida, y una vez recogido del árbol tiene una duración de consumo en estado natural entre dos y tres días.

Hasta fechas recientes este fruto sólomente ha podido consumirse en su estado natural dentro del mercado nacional, y en estado de conserva, una vez preparados por la industria nacional. Los medios más rápidos de transporte han conseguido recientemente que este producto haya podido consumirse o exportarse en países extranjeros siempre que la duración del tiempo de transporte no haya sido superior al tiempo antes indicado, de dos o tres días aproximadamente, recogiendo sin haber llegado a sazonar, del propio arbolado. Los modernos sistemas frigoríficos permiten que este fruto pueda alcanzar una duración de unos 15 días aproximadamente, manteniéndolo a una temperatura de 0º C. El sometimiento a temperaturas más bajas ennegrecen el fruto, su piel queda totalmente manchada y su aspecto le hace inadecuado para su comercialización.

Desde hace varios años, el inventor de la presente, ha venido experimentando para conseguir un tratamiento adecuado que haga posible la conservación de este fruto, el albaricoque, por largo tiempo, en su estado natural, de modo tal que sea apto para su comercialización y exportación.

Los últimos ensayos han llegado a dar los resultados apetecidos, empleando el siguiente procedimiento cuyas fases se exponen a continuación:



35

Como fase preliminar se somete al fruto a la acción de deshuesado, y seguidamente se le somete a una emulsión o baño de agua caliente a una temperatura que oscila entre los 85º a los 90º C durante un tiempo de 3 minutos.

40

Una vez finalizada esta fase, se le somete al fruto a otra emulsión con agua a temperatura normal y ácido ascórbico; este ácido ascórbico se mezcla con el agua natural en esta emulsión en proporción de un 0,30 por 1.000.

45

Finalizada la fase precedente, al fruto así tratado se le introduce en cámaras de congelación a una temperatura de unos -40º C, por un periodo de hora y media. Esta congelación puede hacerse en túnel estático, en el que se introduce el fruto encerrado previamente en bolsas de poliotileno o material similar adecuado, de cierre hermético; o bien en túnel continuo, existiendo como única diferencia la de que el fruto permanece suelto durante la congelación, y es al final de este proceso cuando se le introduce en las bolsas de poliotileno, que son, asimismo, cerradas herméticamente.

50

En estas condiciones de esta fase anterior, las bolsas que contienen el fruto se introducen en cajas de cartón u otro material apropiado, empaquetándolas, almacenándolas en cámaras frigoríficas a temperatura de -20º C, o transportándolas en vehículos frigoríficos a la misma temperatura a cualquier lugar o país.

55

La conservación del albaricoque en este estado es superior a los dos años de duración, sin que el fruto experimente ninguna alteración en forma, color y sabor.

60

Su empleo en estas condiciones lo es a fines industriales.

Este procedimiento así expuesto no es conocido por nuestros industriales, por cuanto desde hace años se ha pretendido tanto por los industriales y exportadores el conservar el fruto en su estado natural para remitirlo a mercados extranjeros con posibilidades de duración suficientes para permitir su llegada a destino



65 en buen estado y permitir su industrialización en el propio país receptor; las remesas hechas hasta el presente sólo han conseguido pérdidas cuantiosas por haber llegado los frutos inservibles; problema grave éste, que queda resuelto por el procedimiento según esta invención.

70 Finalmente, tras lo descrito, sólo resta señalar que en el presente procedimiento cabrán cuantas variaciones, sean posibles sin que se altere la esencia de lo descrito.

- - - -

75 NOTA - Expuesto suficientemente lo que antecede sólo resta señalar que lo que se declara propio y nuevo del solicitante es lo contenido en las siguientes:

#### REIVINDICACIONES

80 1 - Procedimiento para el tratamiento y preparación de albaricoques naturales, adaptándolos para usos industriales, caracterizado por el hecho de que como fase inicial se somete al fruto a una acción de deshuesado y seguidamente se le somete a una emulsión o baño de agua caliente a una temperatura que oscila entre los 85°C y los 90°C durante un tiempo aproximado de tres minutos.

85 2 - Procedimiento, según reivindicación 1ª caracterizado porque tras la fase precedente se somete el fruto a otra emulsión con agua a temperatura normal, y ácido ascórbico, el cual se mezcla con el agua natural en esta emulsión en proporción aproximada de un 0,30 por 1.000.

90 3 - Procedimiento, según reivindicaciones 1 y 2 caracterizado porque tras la fase precedente, al fruto así tratado se le introduce en cámaras de congelación a una temperatura de unos -40°C, por un periodo de hora y media.

4 - Procedimiento, según reivindicación 3 caracterizado



95

porque esta congelación se realiza en túnel estático, en el cual se introduce el fruto encerrado previamente en bolsas de polietileno o material similar adecuado, herméticamente cerradas.

100

5 - Procedimiento, según reivindicación 3 caracterizado porque esta congelación se realiza en túnel continuo en el que el fruto permanece suelto durante el periodo de congelación y al final de este proceso se le introduce en las bolsas de polietileno que son asimismo cerradas herméticamente.

105

6 - Procedimiento, según reivindicaciones de 1 a 5 caracterizado porque tras la fase precedente, las bolsas conteniendo los frutos se introducen en cajas de cartón u otro material adecuado, empaquetándolas y almacenándolas en cámaras frigoríficas a temperaturas de -20°C o transportándolas en vehículos frigoríficos a la misma temperatura a cualquier punto; siendo la conservación del albaricoque así tratado, superior a los dos años de duración sin alteraciones en forma, color ni sabor.

110

7 - PROCEDIMIENTO PARA EL TRATAMIENTO Y PREPARACION DE ALBARICOQUES NATURALES, ADAPTANDOLOS A USOS INDUSTRIALES.

115

Todo según se describe en esta memoria que consta de cinco hojas foliadas y escritas por una cara, con un total de ciento quince líneas.

MADRID 19 junio 1974  
p.a.

