

Int. N.º: A 04N

440987

EXPEDIENTE: PATENTE DE INVENCION

Titular: D. TOMAS JESUS GIMENO LATRE

Nacionalidad: Española

Domicilio: Plaza Mayor, 1 - PATERNA (Valencia)

Objeto: "PROCEDIMIENTO DE HIBERNACION DE FRUTOS, HORTALIZAS Y DEMAS PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO"

Prioridad:

20 ABR. 1977

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 En el curso de la presente Memoria Descriptiva se van a poner de manifiesto las características que — ofrece un procedimiento de hibernación de frutos, hortalizas y demás productos frescos del campo, y que reúne — las condiciones preceptivas que señala la vigente Ley de Propiedad Industrial, para que se dispense a su titular la exclusiva explotación industrial y comercial del objeto de la Patente.

10 Sabido es que todos los productos frescos del campo, tienen un ciclo constante, lo que determina la firmeza de su aparición en los mercados, y también su desa-

**POOR
QUALITY**

15 parición, aunque estas fechas no sean totalmente fijas y están condicionadas a determinadas circunstancias climatológicas. Estos ciclos o periodos, constantes, como ya hemos indicado, son también los determinantes de las exportaciones, y resultan de difícil prolongación, de forma que los precios se elevan al principio y término de cada ciclo.

20 Solamente se ha conseguido la conservación de los frutos y productos hortícolas, mediante cámaras frigoríficas y de atmósfera controlada, pero con ello no se ha conseguido más que prolongar pero no por mucho tiempo la permanencia de los productos en el mercado, dejando amplios huecos carenciales en los mercados, sin posibilidad alguna de cubrirlos.

25 Precisamente el objetivo principal de este procedimiento, no es otro que llegar a conseguir que los productos, transcurrido su ciclo normal, puedan sus excedentes conservarse en perfectas condiciones y sin mermas de sus características, alcanzando en algunos casos esta perfecta conservación por periodos cuatro o cinco veces más tiempo que con los métodos hoy conocidos.

30 Con ello nuestro procedimiento ofrece ventajas de las siguientes naturalezas:

35 Económicas: Las instalaciones se amortizan antes por cuanto es sensiblemente superior el tiempo de conservación que se alcanza y por ende, podemos estimar que estas instalaciones están produciendo rendimientos durante gran parte del año y no sólo dos o tres meses. -
40 Por ejemplo, podemos indicar que la naranja "Washington-

Navel" se conserva con nuestro procedimiento y en perfectas condiciones durante 9 meses y aún más.

De servicios: Por carecer de grandes y costosas instalaciones y de maquinaria electrónica.

45 Operacionales: Por poderse mecanizar todo el procedimiento, una vez ha sido cosechada o recolectada la fruta u hortaliza de que se trate.

50 El proceso objeto de la Patente es el mismo para cualquier fruto u hortaliza, con pequeñas variaciones en cuanto a las constantes de que luego hablaremos, lógicas y naturalmente adecuadas a la naturaleza del producto. En nuestra descripción vamos a referirnos de forma específica y como ejemplo, a la naranja u otro fruto cítrico cualquiera.

55 a) Fase de recolección en el campo: Es preciso que la recolección se haga en las mínimas condiciones de humedad posibles, y la recolección se hará del árbol con tijera, procurando evitar cualquier golpe al fruto y sobre todo eliminando ya las piezas que a simple vista pueden ofrecer alguna picadura, o cualquier golpe que pueda traducirse en punto de putrefacción posterior, tras lo cual se trasladará todo el fruto hasta el lugar de manipulación.

60

65 b) Situado el fruto en el lugar de manipulación, se procederá a envolver todas las piezas, una por una en lámina de plástico, dejando inmediatamente las piezas envueltas sobre cañizos, o bandejas o bateas caladas, sin que pueda colocarse más de una capa por bandeja o batea.

70

c) Por último, e inmediatamente también estas bandejas se trasladarán a los túneles de hibernación, — donde se depositarán para su conservación, siendo objeto de inspecciones periódicas por si algún fruto se pudriera.

75

Evidentemente la fase b) del procedimiento puede llegar a mecanizarse mediante aparatos de los que ya hoy realizan las operaciones de envolver mediante cintas de plástico diferentes clases de objetos.

80

En cuanto a los túneles de hibernación, deberán mantener en su interior unas temperaturas que no podrán bajar de 10° C de temperatura, ni rebasar los 24° C, y en cuanto a la humedad deberá estar en todo momento —

85

comprendida entre el 40% como límite inferior, y el 95 % como límite máximo. Tendrán la necesaria ventilación y — preferentemente se construirán en las montañas, teniendo sus bocas abiertas en el sector orientado al Norte, aunque como límites de este sector, podemos indicar el Este y el Oeste, esto es en el semicírculo que iniciándose en el Este, llega al Oeste, pasando por el Norte, siendo terrenos preferentes aquellos cuyos suelos sean de consistencia media o arcillosa.

90

Hemos de manifestar que la circunstancia de colocar sólo una copa de piezas en las cajas, cañizos o bates, expuesta en el punto b), podría alterarse para — otros frutos, de una mayor dureza específica, tal como — manzanas o peras que podrían colocarse en más de una capa.

95

Suficientemente descritas las características de este procedimiento, así como las fases que lo integran, sólo nos resta manifestar que serán variables las

100 circunstancias de los medios mecánicos empleados, siempre y cuando ello no llegue a afectar a la esencialidad del mismo, que se resume en la siguiente

N O T A
= = = =

Los puntos que se reivindican en el expediente de Patente de Invención, son:

105 1º.- Procedimiento de hibernación de frutos, -
hortalizas y demás productos frescos del campo, consis-
tente en que la recolección de las piezas deba hacerse -
en condiciones climatológicas de la mínima humedad posi-
ble, procediendo a la separación de las piezas, de la -
110 planta o árbol mediante tijera, y procediendo de forma -
inmediata a su traslado al lugar de manipulación, en el
cual bien por medios mecánicos apropiados, bien manual-
mente serán las piezas totalmente envueltas en cintas de
material plástico, e inmediatamente situadas sobre bande-
115 jas o bateas caladas o bien sobre cañizos, sin acumula-
ción de las piezas, de forma que cada batea o cañizo con-
porte una sola capa de piezas, tras lo cual, se procede-
rá a la inmediata introducción de las bandejas en los tú-
neles de hibernación, los cuales deberán mantener en su
120 interior uvas temperaturas que no podrán bajar de los -
10º C, ni rebasar los 24º C, y en cuanto a humedad, tam-
poco podrán alcanzarse mínimas de 40% ni rebasar el -
95 %, siendo estos túneles preferentemente abiertos en -
las montañas y con su boca abierta, en cuanto a orienta-
125 ción, dentro del semicírculo que iniciándose en el Este,
llega hasta el Oeste pasando por el Norte gozando de la
necesaria ventilación y siendo preferentes aquellos cu-

yos suelos sean de consistencia media o arcillosos. Y

130 2º.- "PROCEDIMIENTO DE HIBERNACION DE FRUTOS,
HORTALIZAS Y DEMAS PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva.

Esta Memoria consta de SEIS hojas, escritas o mecanografiadas por una sola cara y a doble espacio en 132 líneas.

Valencia, 12 Septiembre 1975

Por autorización del interesado.

M. La Belle