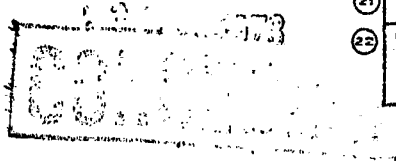




ESPAÑA



PATENTE DE INVENCION

10	ES	11	NUMERO	16	A1
		21	53241		
		22	FECHA DE PRESENTACION		

30	PRIORIDADES:	32	FECHA	33	PAIS
	31	NUMERO			

47	FECHA DE PUBLICIDAD	51	CLASIFICACION INTERNACIONAL	62	PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
			A 61 J		

64	TITULO DE LA INVENCION
PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE COMPRIMIDOS DE MIEL Y POLEN.	

71	SOLICITANTE (S)
DON ABEL GONZALEZ MARTIN	

DOMICILIO DEL SOLICITANTE	
BARCELONA. - San Eusebio, 62	

75	INVENTOR (ES)
EL MISMO SOLICITANTE	

73	TITULAR (ES)
EL MISMO SOLICITANTE	

74	REPRESENTANTE
DON JOSE PONS TORRES	

El objeto de la presente solicitud de Patente de Inven-  
ción se refiere a un "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE COM-  
PRIMIDOS DE MIEL Y POLEN" totalmente desconocido en España y  
en el extranjero, que aporta sensibles ventajas sobre lo ya conocido,  
5 que posibilitan su consecución industrial.

a) Mediante el mismo se consigue la conservación del  
polen sin ayuda de ningún procedimiento químico sintético que modifi-  
que las cualidades propias del mismo.

b) Está concebido para que productos como el polen que  
10 son muy higroscópicos, quede preservados de la humedad.

c) Con el producto final obtenido, se hace fácil y cómodo  
el consumo de este producto, que tiene un gran poder nutritivo.

d) El producto obtenido puede ser fácilmente transpor-  
table.

15 e) Se obtiene una gran calidad.

Para la obtención del comprimido, se parte de una mez-  
cla equilibrada de una cantidad de polen, la cual absorbe un tanto por  
ciento determinado de miel, la cual impregna profundamente a aquel.

Una vez obtenida esta mezcla, se procede a efectuar una  
20 liofilización, una vez extendida en capas.

Mediante esta operación de liofilización, se consigue  
una deshidratación por sublimación de la mezcla anteriormente citada,  
la cual anteriormente se ha congelado en un recipiente al que se ha prac-  
ticado un fuerte vacío.

25 Esta deshidratación posibilita la conservación de todo  
tipo de productos, entre ellos la mezcla anteriormente citada de polen  
y miel.

El producto liofilizado adquiere una forma de bloques  
compactos, los cuales, se proceden a triturar con un molino, obte-  
niéndose un granulado. Posteriormente este granulado se comprime  
30

en cualquier tipo de molino efectuandose por ello las operaciones de molturación y comprimido, obteniendose las pastillas, con las cuales se procede a un rápido envasado, con objeto de que no pueda penetrar la humedad del ambiente en su interior.

35

Este procedimiento es realizable en cualesquiera de tamaños y materiales adecuados siendo susceptible de toda clase de modificaciones de detalle en tanto que estas no alteren su fundamento.

- : - N O T A - : -

40

Los puntos de invención propios y nuevos que son objeto de la presente solicitud de Patente de Invención en España por veinte años son los siguiente.

### REIVINDICACIONES

45

1º- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE COMPRI-MIDOS DE MIEL Y POLEN, caracterizado porque partiendo de una mezcla equilibrada de miel y polen, aquella impregna a este, formandose una pasta la cual se extiende en capas.

50

2º- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE COMPRI-MIDOS DE MIEL Y POLEN, segun reivindicación anterior caracterizado porque se procede a una liofilización de la pasta anteriormente citada, consiguiendose la deshidratación de la misma, por sublimación de la pasta congelada en un recipiente al cual se ha efectuado un alto vacio.

55

3º- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE COMPRI-MIDOS DE MIEL Y POLEN, segun reivindicaciones anteriores caracterizado porque el producto liofilizado, se moltura se prensa y se procede al envasado.

60

4º- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE COMPRI-MIDOS.

Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede y para los fines en ellas especificados. Consta la presente memoria de dos folios escritos a maquina por una sola cara.

Madrid 14- Octubre 1. 977.