

368917

SECCION TECNICA
CLASIFICACION V.P.C.
CLAVE A23/A23
SUBCLASE L N



P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por VEINTE años

en España, a favor de D. Francisco CABALLERO TRILLO,
de nacionalidad española, residente en CARCABUEY (Cór
doba) C/. Santa Ana, 14; cuya Patente de Invención -
se refiere a:

"PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE ZUMO DE MEMBRILLO"

.o.o.o.

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

La invención se relaciona con la industria
dedicada a la obtención de zumos naturales en general
proporcionando de modo más concreto un nuevo procedi
miento mediante el cual, lo logra extraer del membri
llo su parte líquida, separándola de la pulpa.

- 5.
- Modernamente, los zumos naturales gozan de enorme demanda por parte del mercado consumidor, por las ventajas y peculiaridades que presentan, en orden a su conservación y uso, sirviendo estos zumos del -
10. membrillo para bebidas refrescantes tomándolas solas o en composición, ya que la producción es utilizada en años de cosecha y normalmente todos solo en el dulce de membrillo, dejándose abandonada en su sesenta o setenta por ciento en el campo. Con este procedimien-
15. to, toda la producción de esta comarca se aprovecha-



28

ria en su totalidad, supervalorando el fruto y aportando a la sociedad un nuevo artículo natural que nunca fué aprovechado.

5. La invención, entra de lleno en este campo, proporcionando, según se ha anticipado más arriba, un original procedimiento, mediante el que es posible la obtención industrial del apetecido zumo de membrillo, el cual, por las especiales características del fruto, no puede obtenerse por los procedimientos tradicionales de prensado.
- 10.

15. Básicamente, el nuevo procedimiento que se preconiza, consiste en someter el fruto de membrillo, a un proceso de rayado, en el cual, la masa que integra el mismo, se ve sometida a un proceso de arañado que determina el desprendimiento del líquido o zumo, al romperse en dicho proceso las células que contienen el líquido, que por las especiales características del producto, del tipo leñoso, se encuentran distribuidas localmente, de modo masivo, en la masa del membrillo. Entendiendo por arañado, destrucción de la bolsita donde se encuentra como aislado el zumo y que al romperse fácilmente se puede empapar la masa de tipo leñoso, pero sometiendo a una reacción rápida de fuerza centrífuga, extraemos el zumo apetecido en una proporción hasta del setenta por ciento, dependiendo claro está, de la calidad de la fruta y de su sazón, no bajando sin embargo del cincuenta o sesenta de zumo de su peso bruto. Haciendo constar que la pulpa no extraída del todo el zumo, sirva para dulce de membrillo, y extraído, para piensos compuestos.
- 20.
- 25.
- 30.



Seguidamente, en fase sucesiva, se procede rápidamente a someter el producto a un proceso de cen-
trofugado, que determina la separación del zumo de -
la pulpa, antes de que el mismo quede absorbido por
5. la masa que por ser intrinsecamente seca, tomaría el
líquido obtenido si no se procediera de este modo.

Este es, en líneas generales, el procedi-
miento de obtención de zumo de membrillo que se pre-
coniza, mediante el cual, según se ha comentado, se
10. logra de modo industrial, a un costo muy asequible,
el líquido característico del fruto.

El procedimiento, en su aspecto industrial,
es pues realizable o rentable, pudiéndose a través -
del mismo conseguir al zumo unos costos unitarios com-
15. petitivos, porque, las dos fases características del
procedimiento, en definitiva, no agravan el producto
con excesiva intervención, de mano de obra, por su -
facultad de ser producidas mecánicamente.

El membrillo es simplemente troceado y como
20. desmenuzado que ya incluye este procedimiento el he-
cho imprescindible del arañado, y así por la fuerza -
centrífuga va desprendiendo el zumo por su propio pe-
so hecho masa mediante mecánica muy fácil y con rela-
tiva poca mano de obra. Así se valora la fruta y no -
25. se encarece la materia prima "el zumo", para tanta -
aplicación como hasta ahora la sociedad se ha visto
privada en orden a la alimentación y a cuantas bebi-
das refrescantes se quieran presentar, tanto con la
material exclusivamente como en aleación con otros -
30. elementos que en la elaboración se vean de utilidad.



Por ahora contamos con el elemento imprescindible para su conservación de "antifermento" y de azucar para contrarrestar la acidez propia de este fruto.

5. En definitiva, el invento proporciona un nuevo y original procedimiento de obtención de zumo de membrillo, mediante el cual, se obtiene el líquido característico apetecido, según el siguiente proceso:

10. a) En una primera fase se procede a rayar el fruto, para separar y destruir las pequeñas bolsitas, a modo de células que contienen el líquido, aisladamente de la masa del fruto.

15. b) Seguidamente, un proceso de centrifugación, determina la separación inmediata del zumo, antes de que la masa del fruto, pueda absorber el líquido, que de este modo, es tomado por separado.

20. Se comprenderá fácilmente, después de observar la descripción precedente, que el actual procedimiento es susceptible de poder ser llevado a la práctica con gran facilidad, asegurando la obtención de una manufactura relativamente barata.

25. Este detalle de economía adquiere gran importancia si se considera en los términos de una producción en escala, ya que es evidente, que el mercado puede absorber en cantidades muy considerables del producto que constituye la invención, y cualquier pequeño ahorro, logrado mediante la aportación de ciertas mejoras durante su fabricación, puede adquirir elevadas proporciones.

30.



Se reitera que en el objeto que constituye la actual invención, serán susceptibles de introducirse todas aquellas modificaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre y cuando, que con las variantes que se introduzcan, no se cambie, altere o modifique la esencialidad del objeto descrito.

NOTA :

Se declara como de propiedad y novedad para todo el territorio español, el contenido de las siguientes:

REIVINDICACIONES :

1ª.- Procedimiento de obtención de zumo de membrillo, de acuerdo con cuyo procedimiento, se procede en una primera operación industrial, a rayar el fruto de membrillo, con objeto de verificar un arañado de las células húmedas que contienen el zumo y lograr su destrucción, lo que determina la liberación del líquido que alojan, el cual, seguidamente y de forma inmediata, para evitar su absorción por la masa del fruto, se separa de la pulpa mediante un proceso de centrifugado, que lo aisla de la misma y permite su recogida.

2ª.- "PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE ZUMO DE MEMBRILLO".-

Todo ello, conforme se describe y reivindica



dica en la presente memoria que consta de SEIS ho-
jas, escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 28 de junio de 1.969

A. GONZALEZ VACA
R.F.