

**Patente**  
**VEGAFRESH TM**  
**NDInnovation**



**VEGAFRESH TM METODO DE CONSERVACION DE LA FRESCURA DE LOS VEGETALES, FRUTAS Y LEGUMBRES MEDIANTE EL INCREMENTO DE SU CONTENIDO DE GERMANIO - 132.**

**ND Innovation**  
**Guildford, Surrey, UK**  
**Gestora Tecnológica de**  
**ND Pharma & Biotech**





*Inventores:*  
*José M. López*

### **RESUMEN**

La presente invención proporciona métodos y composiciones para PRESERVAR LA FRESCURA DE VEGETALES DE TODO TIPO, mediante el incremento del contenido de germanio se caracteriza por el tratamiento adicional de superficie de dichas materias vegetales y/o las partes internas de los mismos con un componente de germanio orgánico por un método factible. En el presente caso utilizamos el sesquióxido de carboxi-etil-germanio como componente orgánico y el dióxido de germanio como componente inorgánico. La posibilidad de tratar los vegetales mediante una solución acuosa incluyen la inmersión en dicha solución por un espacio de tiempo concreto que garantiza su máxima absorción y distribución para posteriormente proceder a su re-aplicación en aerosol en superficies o partes visibles para garantizar la distribución y actuación uniforme en las estructuras micro-celulares externas tanto como en las internas en las que la raíces o elementos intrínsecos de los vegetales a través de las que el compuesto es absorbido. La invención de la actual hace referencia a varias patentes, solicitudes de patente y referencias publicadas.

### **APLICACIONES**

La presente invención proporciona métodos y composiciones para tratar o prevenir las reacciones oxidativas precoces de las verduras y frutas frescas y de los vegetales en general. La presente invención no se encuentra limitada a un tipo concreto de vegetales y puede ser utilizada en todo tipo de productos agrícolas. Especialmente útil resultará su aplicación en aquellos que pierden rápidamente condiciones de frescura cuando son transportados convencionalmente o se recolectan y almacenan en lugares cálidos o de condiciones inadecuadas.

### **VENTAJAS**

se han realizado una amplia serie de estudios basados en el uso de sustancias naturales, orgánicas como las utilizadas en la

codificación de la presente investigación y otros, llegando a la conclusión fehaciente de que tanto el desarrollo científico del conocimiento, como el de otros sectores importantes y específicos de la industria, como el consumidor terminal en general se beneficiaran de descubrimientos e invenciones como la presente que además de utilidad práctica presentan una relación coste-efectividad óptima.

**EMPRESAS INTERESADAS**

TODO TIPO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA EN ESPECIAL LA QUE TRABAJA CON LAS MATRIAS PRIMAS PROCEDENTES DEL CAMPO, VERDURAS, FRUTAS Y LEGUMBRES. ( Y SUS ELEBORADOS O DERIVADOS )

