



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETA' INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

UIBM

DOMANDA NUMERO	101995900434170
Data Deposito	11/04/1995
Data Pubblicazione	11/10/1996

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	01	N		

Titolo

USO DELL'INCENSO IN CAMPO AGRONOMICICO.

DESCRIZIONE dell'invenzione industriale dal titolo:

"Uso dell'incenso in campo agronomico"

di: LUCIANO PECCHIAI, nazionalità italiana, Via Nazario Sauro, 11 - Milano

Inventore designato: il Richiedente

Depositata il: 11 Aprile 1995

TO 95A000266

* * *

DESCRIZIONE

Campo dell'invenzione

La presente invenzione si riferisce all'incenso e riguarda in modo specifico una nuova utilizzazione dell'incenso, che è un prodotto naturale ricavato da piante di Boswellia.

L'incenso è costituito da gomme - resine ed olii essenziali, ad elevato contenuto in terpeni (monoterpeni, triterpeni e sesquiterpeni), che, essendo derivati dalla fusione di due o più molecole di isoprene, vengono considerati idrocarburi.

Descrizione della tecnica nota

L'utilizzazione dell'incenso, utilizzato perlopiù sotto forma di fumi liberati dalla combustione dell'incenso su carboncini o braci, ovvero bruciando l'incenso sotto forma di bastoncini, risale ad una tradizione molto antica, particolarmente radicata in Oriente, anche con valore rituale.

Risulta inoltre documentato, già presso gli Egizi, l'impiego dell'incenso per la cura di affezioni cutanee, polmonari, digestive ed oculari.

Più recentemente l'incenso, o il suo principio attivo (l'acido di Boswellia) estratto dall'incenso e incorporato in unguenti, è stato utilizzato valendosi dell'assorbimento percutaneo per il trattamento di processi infiammatori in medicina umana e veterinaria.

L'indicazione medica principale è quella di processi infiammatori provocati dall'aumentata formazione di leucotrieni. In campo umano, l'impiego dell'incenso è stato proposto in particolare nel caso di malattie infiammatorie delle articolazioni, lesioni dell'epidermide (psoriasi), malattie intestinali di origine infiammatoria (colite ulcerosa, morbo di Crohn), epatite cronica, forme asmatiche allergiche e shock da endotossine.

Da un punto di vista biochimico, l'infiammazione si instaura mediante la liberazione dei cosiddetti mediatori dell'infiammazione (prostaglandine, leucotrieni, istamina, bradichinina e fattori complementari). Va peraltro notato che sia le prostaglandine, sia i leucotrieni derivano da un acido grasso polinsaturo e cioè dall'acido arachidonico, presente negli

oli di semi. Non va poi dimenticato che i terpeni presenti nelle resine e negli oli essenziali vegetali sono in grado di bloccare la sintesi dei leucotrieni nel luogo dell'inflammazione. Di fronte a questi dati biochimici correlati alla fisiopatologia dell'inflammazione, è evidente che si tratta di un meccanismo molto complesso, che caratterizza l'inflammazione dei tessuti animali.

Scopi e sintesi dell'invenzione

La presente invenzione, avente le caratteristiche richiamate nelle rivendicazioni che seguono, si prefigge lo scopo di estendere i possibili campi di applicazione dell'incenso e si basa sul riconoscimento del fatto che, in modo del tutto inaspettato, l'incenso (tale denominazione intendendosi qui comprensiva anche del relativo principio attivo e dei relativi derivati, ottenuti anche per via chimica) dimostra inattesi vantaggi anche nell'impiego in campo agronomico, per il trofismo metabolico dei vegetali e la difesa contro la patologia crittogamica e parassitaria.

Verosimilmente, ma senza volersi in proposito legare ad alcuna specifica teoria, si può affermare che, poiché l'acido arachidonico caratterizza anche gli oli vegetali, ed i terpeni sono presenti negli

0
Teoperone

JACCBACCI & PERANI S.p.A.

oli essenziali e nelle gommoresine elaborate dalle piante, particolarmente a difesa delle gemme floreali e degli apici vegetativi, se determinate sostanze di origine vegetale esplicano funzioni preventive e curative di alcune patologie in campo animale, esse possono svolgere anche una funzione biologica probiotica, preventiva e curativa nei confronti di patologie analoghe in campo vegetale, che ovviamente si presentano con caratteristiche diverse.

Descrizione particolareggiata dell'invenzione

Per quanto riguarda in modo specifico il campo agronomico, l'indicazione principale di applicazione dell'invenzione risulta essere quella dei processi "infiammatori" dei vegetali, correlati a disturbi degli scambi idrici e della circolazione della linfa, come si verifica ad esempio nel processo che porta al marciume apicale di frutti come i pomodori o il "mal secco" ad esempio del rachide dell'uva, la gommosi del pesco e dell'albicocco, l'eccessivo accumulo di acqua nei frutti, ecc. Per quanto riguarda le modalità di impiego, l'incenso può essere utilizzato in una quantità efficace per impolveramento, nella forma oleosa, sotto forma di estratto alcoolico, o acquoso, o altro solvente eventualmente in fase vapore in colture ortofrutticole o floreali e vegetali in genera-

le.

E' stato dimostrato il vantaggio dell'utilizzazione per la conservazione dei prodotti nella fase di stoccaggio.

In modo sinergico l'incenso può essere associato anche alla propoli, in polvere o in soluzione. Si ricorda la presenza di terpeni, nell'olio essenziale, nella sostanze ceroide-resinosa e nella gomme-resina della propoli. L'incenso può essere anche associato a nutrienti foliari o a sostanze dotate di azione anticrittogramica e/o antiparassitaria.

Infine possono essere aggiunti all'incenso gemme florali e oli essenziali (eucalipto, pino, cipresso, ginepro, sandalo, canfora, muschio, ecc.) e in genere quegli oli essenziali, che entrano a far parte della pasta di incenso usata, in Oriente, per la preparazione dei bastoncini di incenso. *inserire estere rettificato*

Naturalmente, fermo restando il principio dell'invenzione, i particolari di realizzazione e le forme di attuazione potranno essere ampiamente variati rispetto a quanto descritto ed illustrato, senza per questo uscire dall'ambito della presente invenzione.

RIVENDICAZIONI

1. Uso dell'incenso in campo agronomico, particolarmente, ma non esclusivamente per il trofismo metabolico dei vegetali e la difesa contro la patologia crittogamica e parassitaria.
2. Uso secondo la rivendicazione 1 con incenso sotto forma di polvere, in forma oleosa, sotto forma di estratto alcoolico o acquoso o in altro solvente o in fase di vapore.
3. Uso secondo la rivendicazione 1 o la rivendicazione 2, con associazione di propoli all'incenso.
4. Procedimento per il trattamento di prodotti vegetali, quali ad esempio prodotti ortofrutticoli o floreali, caratterizzato dal fatto che comprende l'operazione di applicare al prodotto una quantità efficace di incenso.
5. Procedimento secondo la rivendicazione 4, caratterizzato dal fatto che l'incenso viene applicato al prodotto sotto forma di polvere, in forma oleosa, sotto forma di estratto alcoolico o acquoso o in altro solvente o in fase vapore.
6. Procedimento secondo la rivendicazione 4 o la rivendicazione 5, caratterizzato dal fatto che l'incenso viene applicato in combinazione con una quantità efficace di propoli.

Il tutto sostanzialmente come descritto ed illustrato e per gli scopi specificati.

PER INCARICO
Ing. Mauro MARCHETTI
N. Iscritt. ALBO 967
(in proprio e per gli altri)



JACOBACCI & PERANI S.p.A.