



M E M O R I A

descriptiva del producto industrial "SEMOLAS Y HARINAS DE ARROZ FABRICADAS CONSERVANDO LA VITAMINA", nuevo y de propia invención, para asegurar la propiedad del cual solicita del Excmo Sor. Ministro de Trabajo, Comercio é Industria la correspondiente Patente de Invención, por veinte años, con arreglo a la legislación vigente, a favor de Don Juan Carsi Giner, domiciliado en Barcelona.

=====



Las experiencias de los biólogos Funk y Eijkman realizadas en Alemania en el año 1911 para el estudio de la enfermedad llamada beri-beri dieron por resultado descubrirse que la corteza del arroz contiene el principio que llamaron vitamina que cura esta enfermedad. Posteriormente otro biólogo Collum demostró que la vitamina cura también el escorbuto y la ceguera y que quitando este principio en la alimentación del ganado las enfermedades antes dichas se presentaban prontamente.

Esto que tiene mucha importancia para el ganado por ser muy limitada su alimentación, no lo es para las personas en general, pues lo que falta en un alimento determinado sobra en otro, pero si lo será si se trata de personas convalecientes o a las que convenga darles en poca cantidad un alimento lo mas completo posible.

Desprendese de lo dicho la importancia que tiene en la elaboración de harinas y sémolas de arroz el quitar la cascarrilla pero conservar la piel que le envuelve y por consiguiente el salvado con tan precioso principio y además elaborarlas de modo que resulten con mucha pureza.

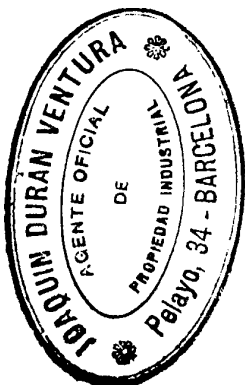
Esto hasta el presente no se ha realizado en la práctica puesto que todos los molineros al elaborar harinas de arroz lo efectuan sin ninguna clase de cuidado destinando para ello muelas de las que se utilizan para las harinas de trigo quedando un producto sumamente impuro.

El recurrente ha ideado aplicar a la elaboración de sus nuevas harinas y sémolas de arroz, los procedimientos más escrupulosamente higiénicos y modernos que le han dictado sus conocimientos y práctica en molinería.

Para ello parte de un arroz puro y seleccionado, - descascarillado con maquinaria moderna y automática, sin adicionar ninguna otra materia extraña ni arroz deficiente. La elaboración propiamente dicha de las sémolas y harinas de arroz la hace en local aparte exclusivamente destinado a este fin, con tres pares de muelas: uno rojas especiales y los otros dos de mezclas, blancas. Para repasar y refinar dichos productos, usa ventiladores aspiradores, cernido y un separador por corriente de aire llamado ciclón que separa todo el polvillo incluso los llamados polvos de arroz.

N O T A.

Constituye el objeto de la Patente de Invención a que se refiere la presente Memoria descriptiva el producto industrial " SEMOLAS Y HARINAS DE ARROZ CONSERVANDO LA VITAMINA ", debiendo recaer dicha Patente sobre la si-



guiente reivindicación en la que se caracteriza su mencionado objeto: Reivindica el recurrente el producto industrial sémolas y harinas de arroz fabricadas conservando el salvado del mismo y el principio llamado vitamina que contiene la corteza del mismo.

Sean cuales fueren los procedimientos que se usen en la elaboración de las mismas.

Consta la presente Memoria de tres hojas foliadas escritas por una sola cara.

Barcelona diecisiete de Enero de mil novecientos veinticinco.

P. A. de D. Juan Carso Giner,

*J. Durán*  
p. p. *J. Durán*

