

por veinte años a favor de la "Vallisoletana de Colas, Gelatinas y abonos.S.A." por Un procedimiento de instalacion para granular la gelatina y la cola fuerte directamente de los caldos concentrados, o sea sin recurrir al procedimiento actual de trituracion.

Comprendida en el cuarto grupo, clase 6 del Nomenclator.



MEMORIA DESCRIPTIVA

La gelatina y la cola fuerte se han presentado en el mercado bajo diversos aspectos y modalidades. Unas veces se han ofrecido dichos productos a la venta, simplemente congelados o en pasta, otras veces en forma de hilos finos y tenues, generalmente en hojas mas o menos finas y en placas de formas distintas y variadas y recientemente en polvo y en forma granulada.

La presentacion de dichos productos en polvo y granulados es de reciente introduccion en el mercado, obteniendose por molienda y trituracion.

La Sociedad demandante desea salvar cuantos inconvenientes presenta la trituracion y la molienda de la cola seca y de la gelatina en hojas y fijandose en la presentacion perlada de productos alimenticios y farmacéuticos, ha ideado el siguiente procedimiento de granulacion de la gelatina y de la cola directamente de los caldos concentrados.

El procedimiento y la instalacion en su esencia es el siguiente:

Un monta jugos eleva los caldos concentrados a una columna o castillete donde un aparato especial de pulverizacion granula dichos caldos por chorro de aire comprimido, al que se le agrega tambien a presion un gas especial, en proporciones definidas y a temperatura determinada y fija.

Los granulos formados son recibidos en un aparato apropiado rotatorio horizontal y conducidos lentamente a un secadero de tipo apropiado, estudiado para un secado rápido y en una sola operacion, de los granulos obtenidos.

