

9267

Patente Española

MEMORIA

descriptiva sobre "Un nuevo producto industrial obtenido del
cuijo de la ura, utilizable como alimento inalterable para el
ganado y otros usos análogos."

POR

Luis Caturúnés

DE

Madrid

Madrid



Sería ocioso decir la importancia que la producción vinícola tiene en España y las numerosas y lucrativas industrias que de ella se derivan. Pero aun siendo esto cierto tambien lo es que puede aumentarse el caudal de ésta fuente de riquezas transformando sus residuos en substancia de mayor valor que las que en la actualidad tienen. En efecto la uva como todos sabemos, aparte de la pequeña cantidad que se aplica a la alimentación del hombre bien fresca como fruta o bien desecada en forma de pasas, la mayor parte solo tiene aplicación para la elaboración de mostos que convertidas por la fermentación en vinos son consumidos en esta forma o destilando estos para extraerle el alcohol que contienen dan lugar a diversas industrias de gran importancia y utilidad.

Una vez extraído la mayor parte del jugo azucarado de la uva queda un residuo llamado orujo de uva con alguna riqueza en glucosa y otros principios alimenticios de importancia que en la actualidad se aprovechan mal dejando una utilidad de poca importancia; en muchas partes o en casi todas las zonas productoras estos residuos de la uva son sometidos a lavados con el agua con lo que se consigue disolver la mayor parte de la glucosa que aun contiene, obteniendo un líquido alcohólico de poca graduación destinado a la destilación; en otras partes destilan el orujo directamente encebado en cestos de alambre, y claro está que en uno y otro caso el rendimiento en alcohol es poco, y los gastos de combustible de importancia y la utilidad escasa.

Tambien suele aprovecharse en algunas zonas el granillo o pipas del orujo de uva como alimentos de ganados desecando el orujo al sol y después que está algo seco separando por medio de cribas el granillo de la pulpa. En



algunas partes el orujo de la uva se dá como alimento a los animales en estado fresco al salir de la prensas no pudiendo utilizarlo en esta forma nada más que durante los días de la fabricación del vino, pués el orujo de uva es una substancia que debido al germen de fermentación que la uva tiene al poco tiempo de salir de la prensa al contacto del aire, se produce la fermentación alcohólica pasando a las pocas horas a la fermentación acética, en cuyo estado todos los animales lo rechazan como alimento.

Teniendo en cuenta todas estas razones y lo útil y provechoso que sería poder utilizar el orujo de uva como alimento en todo tiempo y para toda clase de animales, el que suscribe esta memoria después de pacientes ensayos cree haber conseguido la fácil y económica conversión del orujo de uva en un precioso alimento que venga a aumentar la riqueza del país abaratando la producción de carnes y poniendo a disposición de los ganaderos un alimento económico, nutritivo y sano para toda clase de animales.

Ya hemos dicho que una vez prensada la uva para la extracción del mosto queda el producto llamado orujo de uva que por el activo germen de fermentación que contiene con el contacto del aire pasa rápidamente en pocas horas a la fermentación alcohólica y de ésta a la acética, pero si antes de que pase a estos estados se destruye este germen de fermentación, cosa que se consigue sometiendo el orujo de uva al salir de la prensa a una temperatura de 100 grados como máximo por espacio de tiempo que no excederá de una hora, el germen de fermentación muere y el orujo de uva queda convertido con solo esta operación en una substancia inalterable bastante desecada por la acción del calor y en condiciones de ser transformada en harinas más o menos gruesas y



que pueden ser consumidas en cualquier tiempo como alimento pues pueden tenerse en contacto del aire, años enteros sin que se alteren sus condiciones alimenticias.

En cuanto a los aparatos para la disección rápida y la trituración una vez seco el orujo de uva así como la separación del grano o pipa de la pulpa u hollejo y la trituración de estos productos separados o juntos pueden utilizarse cualquiera de los aparatos conocidos o que se inventen para la desecación, separación y molturación obteniéndose el producto nuevo y desconocido hasta ahora, no solo en España sino también en los demás países utilizando el orujo de uva como alimento inalterable, después de someterlos al calor en las condiciones ya dichas y procediendo después a la separación de sus componentes y la trituración de los mismos dando lugar a la creación de un producto harina de uva alimento útil para toda clase de animales y aun para el hombre si la medicina e higiene no se opusiera a ello. Desde luego al orujo de uvas antes de someterlo a la acción del calor se le quitan los escobajos.

N O T A .

Habiendo ya descrito y detallado con toda amplitud la naturaleza de mi invento, así como la manera de llevarlo a cabo en la práctica, debo hacer constar que las disposiciones anteriormente descritas son susceptibles de ligeras modificaciones de detalle, sin que por ello se altere el principio fundamental del invento, y lo que constituye la esencia del mismo y por lo que solicito patente de invención por veinte años en España es por: " Un nuevo producto industrial obtenido del orujo de la uva, utilizable como



alimento inalterable para el ganado y otros usos análogos" caracterizándose por lo siguiente:

1º.-Un nuevo producto industrial, obtenido del orujo de uva sin escobajos que es transformado en una substancia inalterable y no fermentable bastando someter el orujo de uva fresco al salir de las prensas a una temperatura de 100 grados centígrados como máximo durante un tiempo inferior a una hora.

2º.- Un nuevo producto industrial obtenido del orujo de uva por medio del calor resultando una substancia inalterable como se expresa en esta nota sometiéndolo después a la separación de sus distintos elementos secos, y triturados estos juntos o separados hasta convertirlos en harinas más o menos gruesas que constituya un alimento sano y nutritivo no solo aplicable a toda clase de animales sino para el hombre caso de no oponerse a ello la ciencia médica.

3º.- Un nuevo producto industrial obtenido del orujo de uva que constituye un alimento inalterable; tal y como se describe en esta memoria.

"Un nuevo producto industrial obtenido del orujo de la uva utilizable como alimento inalterable para el ganado y otros usos análogos"; tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria.

Esta memoria consta de cuatro hojas escritas por una sola cara.

Madrid, 5 de Mayo de 1925.

Luis Tafur Funés.

Por Poder
de SARTOS L. GEREZO

P.P.