



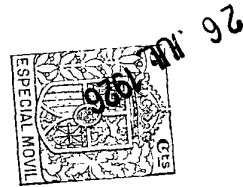


el arroz, elaborandolo con una adición de glucosa, talco y parafina, debidamente combinados estos productos, consiguiendo mediante esta preparación evitar que el cereal fuera atacado por microbios y que en él se produjera el polvillo destructor que tanto le hacia desmerecer, permitiéndoles esta elaboración ganar los mercados de América, de los que fueron dueños durante muchos años ya que fueron los únicos que habian encontrado el remedio para evitar la descomposición del arroz.

Pero en España llegó a conocerse el secreto y bien pronto se aplicó el procedimiento de elaboración, el glaceado, a los arroces que se destinaban a la exportación, empleando las mismas materias o sustancias que los italianos, o sustituyendolas con otras que surtían iguales efectos, si bien nuestros exportadores hubieron de luchar denodadamente para conseguir la introducción de los arroces en los países americanos, luchando con la competencia italiana cuyos arroces eran conocidos de mucho tiempo y estaban muy acreditados.

Después se ha intentado, varias veces, sustituir la glucosa, el talco, la parafina y ciertas materias empleadas para el glaceado, por otras menos ofensivas como aceites más o menos refinados, pero sin éxito positivo, ya que únicamente pudo conseguirse hacer el arroz un poco más duradero, pero sin que pudiera resistir mucho tiempo las temperaturas medianamente elevadas.

Pero no obstante el fracaso seguido a cuantos ensayos se practicaron para conseguir una elaboración perfecta, sin adición de materias extrañas, el peticionario después de largos estudios y numerosos ensayos ha conseguido encontrar un sustitutivo que, además de ser comestible, completamente análogo al arroz y por consiguiente inofensivo en absoluto y de imposible prohibición, suministra al arroz la misma brillantez y la misma resistencia al calor que las sustancias



hasta ahora empleadas, evitando que en el cereal se produzca ese polvillo tan perjudicial y preservandolo por completo del ataque de microbios é insectos, que en los demás casos se produce, suprimiendo la adición de glucosa, talco, parafina, aceites minerales y demás substancias extranas.

Consiste, pues, el procedimiento a patentar, en obtener del arroz los extractos que contiene y utilizar estos, después, en el glaceado del que se ha de destinar a la importación o ha de ser consumido, elaborandolo con dichos extractos en sustitución de todas las materias antes relacionadas, dándole al cereal el mismo trabajo de preparación mecánica que se viene dando hoy para producir la clase conocida con el nombre de glace, consiguiéndose con este procedimiento todas las ventajas apetecidas para la conservación del arroz y su resistencia a las más altas temperaturas, lo que permite exportarlo a los países más lejanos de nuestra Península y que llegue a ellos en las mejores condiciones de conservación e higiene.

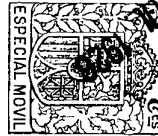
- N O T A -

En resumen : La patente recaerá sobre las reivindicaciones siguientes :

Reivindicación de la aplicación de los extractos de arroz en la elaboración de este cereal para producir la clase glacera con destino a la exportación o a la conservación del mismo.

Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la patente de INVENCION que se solicita por veinte años en España,

" UN PROCEDIMIENTO PARA GLACEAR EL ARROZ CON SUPRESION ABSOLUTA DEL EMPLEO DE FECULAS, TALCOS, ACEITES MINERALES Y EN GENERAL TODA MATE-



- 4 -

RIA EXTRAÑA AL ARROZ ".

TODO CONFORME queda expuesto en esta memoria que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid 23 de JULIO de 1926.

El que suscribe

P. P. Miguel Muga