

Patente Española

MEMORIA

descriptiva sobre: "Un procedimiento de preparación de un producto a base de las pulpas de las fábricas de azúcar, fábricas de cerveza y otras, destinado a la alimentación del ganado."

POR

Société des Sucreries Lebonck.

DE

Chauny, Departamento del Aisne
Francia.



99499

- 1 -

El presente invento tiene por objeto un procedimiento de aglomeración de las pulpas procedentes de los trapiches o fábricas de azúcar, fábrica de cerveza, a fin de obtener un producto destinado a la alimentación del ganado.

Las pulpas de las fábricas de azúcar y destilerías, fábricas de cerveza, fábricas de féculas, u otros que constituyen un alimento apreciado para la alimentación del ganado, son las más de las veces, por razones de economía y de conservación, expeditas desde las fábricas en estado seco. Dado que el peso específico de este producto es muy reducido, antes de ahora se ha propuesto la idea, con el fin de reducir los gastos de transporte y de embalaje, de realizar una reducción de volumen de las materias antes de su transporte, pero los medios puestos en obra a este efecto, no han dado resultados satisfactorios, sobre todo en razón a que el producto, una vez comprimido no puede ser disgregado sino muy difícilmente, y no puede absorber el agua necesaria para su ingestión por los animales.

El procedimiento con arreglo a éste invento que remedia estos inconvenientes consiste en aglomerar la pulpa seca por medio de un aglutinante apropiado, sometiendo la mezcla de la pulpa y de su aglutinante a una presión conveniente, con el fin de constituir tortas, galletas o briquetas de una forma cualquiera conveniente que presenten la suficiente resistencia para su transporte y asegurando al propio tiempo una disgregación rápida y completa de dichas tortas o briquetas bajo la acción de un líquido apropiado.

Para la puesta en práctica del procedimiento en su aplicación a la pulpa de las fábricas de azúcar, se utilizará de preferencia, como aglutinante o aglomerante, melaza en proporción conveniente, lo cual aumenta aun más el valor nutritivo de la pulpa para los animales.

Para la obtención de panes tortas o briquetas de pulpa aglomerada se mezcla, en primer término la pulpa seca, ^{con la} conveniente cantidad de melaza, la cual puede, por ejemplo, variar de 20 a 50%



en peso del producto final. La mezcla de la melaza con la pulpa se podrá efectuar con ayuda de un aparato medidor o dosificador, constituido, por ejemplo por una especie de rueda de paletas que se asemeje a la forma de las ruedas de un molino sobre la cual vá cayendo la pulpa. La rotación de la rueda determinada por la caída de la pulpa sobre las paletas, arrastra la rotación de una rueda de cubos o cangilones que ván pasando sobre una rueda solidaria de la primera. Estos cangilones, de forma y dimensión apropiadas, ván derramando en la pulpa seca que cae de la rueda motriz, las necesarias cantidades de melaza. El conjunto de la pulpa y de la melaza cae luego en un mezclador desleidor que podrá estar constituido por un álabe de forma apropiada, provista de un árbol con paletas o brazos mezcladores a fin de asegurar una homogeneidad perfecta de la mezcla. Una vez obtenida esta homogeneidad, la mezcla es enviada a una prensa para su aglomerado. Esta prensa, que podrá ser del tipo mecánico, hidráulico u otro deberá estar convenientemente acondicionada para el trabajo a realizar.

La mezcla de pulpa y melaza es sometida a una presión de unos 120 a 150 kilogramos por centímetro cuadrado, formando de este modo bloques, tortas, panes o briquetas de forma convenientemente determinada (preferentemente paralelepípedica), de manipulación fácil y práctica para su arrumaje y transporte.

Merced a la presencia de la melaza, estas tortas o briquetas presentan una gran resistencia a los golpes o choques.

En el momento de utilizarse estas tortas o aglomerados para la alimentación del ganado, se añade agua en cantidad suficiente; bajo la acción de esta agua la torta o briketa se esponja notablemente, constituyendo en un tiempo muy corto, el alimento que puede ser absorbido inmediatamente por las bestias.

Las ventajas son las siguientes:

1ª.- Supresión del embalaje, que es muy oneroso y



economía que puede llegar a alcanzar de 20 a 25% del precio de la materia.

2ª.- Aumento de valor nutritivo por el empleo de la melaza, conservando al propio tiempo gran inalterabilidad.

3ª.- Disminución de los gastos de transporte y de manutención.

4ª.- Comodidad de empleo, dado que cada torta o briqueta tiene un peso determinado.

5ª.- Contrariamente a los ensayos de aglomeración que han sido hechos antes de ahora con pulpa seca, este producto presenta las ventajas de que absorbe casi instantáneamente la cantidad de agua debida.

El aglutinante o aglomerante que se añade a la pulpa puede presentar una naturaleza variable, convenientemente apropiada a la composición de dicha pulpa. Las proporciones de la pulpa y del aglomerante, podrán, como es consiguiente variar según las circunstancias particulares de cada caso, ateniéndose a la composición de las substancias presentes.

El invento se aplica a la aglomeración, después de seca de la pulpa que constituye un residuo de fabricación de las fábricas de azúcar, destilerías, fábricas de cerveza fábricas de fécula e industrias similares y puede tambien aplicarse en todos aquellos casos en que se desée obtener la aglomeración de cuerpos pulverulentos sin necesidad de una presión demasiado elevada, y facilitando el desleimiento de las tortas o briquetas así obtenidas, bajo la acción de un líquido apropiado.

N O T A.

=====

Habiendo ya descrito y detallado con toda amplitud la naturaleza de nuestro invento, así como la manera de llevarlo a cabo en la práctica, debemos hacer constar que las disposiciones anteriormente descritas son susceptibles de ligeras modificaciones en sus detalles, sin que por ello se altere el principio fundamental del invento, y lo que constituye la esencia del mismo y por lo que solicitamos patente de invención



por veinte años en España es por: "Un procedimiento de preparación de un producto a base de las pulpas de las fábricas de azúcar, fábricas de cerveza y otras, destinado a la alimentación del ganado"; caracterizándose por lo siguiente:

1ª.- Por un procedimiento que consiste en aglomerar la pulpa seca con ayuda de un aglutinante, sometiendo la mezcla de pulpa y aglutinante a una presión apropiada, con el fin de obtener tortas, panes o briquetas de cualquier forma conveniente que presenten la suficiente resistencia para su transporte, asegurando al propio tiempo una disgregación y desleimiento rápido y completo de las briquetas o tortas bajo la acción de un líquido apropiado.

2ª.- Una forma de realización del procedimiento con arreglo a la reivindicación 1ª, que consiste en mezclar la pulpa seca con melaza, entrando ésta última en la proporción de un 20 a un 50% próximamente del peso del producto final, y luego una vez efectuada la mezcla en someter ésta a una presión apropiada como de 120 a 150 kilogramos por centímetro cuadrado en una prensa adecuada para este trabajo, obteniéndose de éste modo tortas, panes o briquetas que reúnan la suficiente resistencia para su transporte y sean susceptibles de ser utilizadas para la alimentación del ganado, con solo añadirlas un líquido apropiado, tal como agua, por ejemplo.

3ª.- Un procedimiento para la obtención de un producto industrial en forma de tortas, panes o briquetas de pulpa, destinadas, por ejemplo, a la alimentación del ganado y constituidas por una mezcla de pulpa y de melaza preparada en la forma que se especifica en las reivindicaciones 1ª y 2ª.

"Un procedimiento de preparación de un producto a base de las pulpas de las fábricas de azúcar, fábricas de cerveza y otras, destinado a la alimentación del ganado"; tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria.



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

Madrid, 10 de Septiembre de 1926.

Société des Sucreries TERNYNCK.

Por Poder
de SANTOS L. FREZO

P.P.