

ES/.

(Gr: 1 Clase 5.)

13

SEP



P A T E N T E

a favor de la

Sra. Marga Condesa von Gersdorff.

por:

" Procedimiento para quitar el olor y sabor de enmohecido a la
harina, trigo y productos análogos "

Memoria Descriptiva

Ha sido ya propuesto esterilizar a la harina, trigo y productos análogos enmohecidos por medio de los rayos ultravioletas - privándoles con ello tambien del mal olor o sabor asi como tampoco es nuevo el procedimiento que para privarles del olor y del sabor desagradables consiste en tratar tales harinas o trigos con carbón vegetal. Por la acción de los rayos ultravioletas y según el grado de alteración de la harina etc. y la acción más o menos prolongada de los rayos ultravioletas se consigue destruir o debilitar única-



mente a las bacterias de la putrefacción. Por el tratamiento del trigo o de la harina por el carbón vegetal desaparece el olor o sabor a enmohecido pero este reaparece sin embargo al cabo de algún tiempo. Combinando el tratamiento por los rayos ultravioletas con un tratamiento simultaneo o sucesivo con carbón vegetal caliente cal o productos análogos se obtiene según la presente invención un efecto permanente.

El procedimiento puede ser ejecutado de las dos maneras siguientes:

La harina, trigo o materiales análogos son introducidos en tambores mezcladores calentados a una temperatura de hasta 30° C. y cuyas paredes están constituidas por carbón vegetal o un material análogo. En el interior del tambor se encuentra una disposición para producir los rayos ultravioletas. Según el estado de la harina, trigo, u otro producto se le somete simultáneamente a la agitación en el tambor mezclador y a la acción de los rayos ultravioletas durante 5 a 25 minutos.

En la práctica del procedimiento con tratamiento sucesivo por el carbón vegetal o productos análogos se procede de la manera siguiente:

La harina, trigo, etc, es pasada en capa muy ligera sobre de cintas sin fin por delante de un generador de rayos ultravioletas, la instalación debe estar dispuesta de manera que desde que el material es depositado sobre la cinta sin fin superior hasta que la harina o trigo son depositados en la parte inferior transcurran unos 20 a 30 minutos a fin de obtener una exposición uniforme de todas las cintas transportadoras a la acción de los rayos ultravioletas. Desde esta instalación la harina, trigo, etc. pasan a recipientes calentados cuyas paredes están constituidas por carbón vegetal, cal, etc. El calor en dichos recipientes no debe sobrepasar de los 30° C. El tiempo de permanencia del material en estos recipientes oscila entre los 5 y los 30 minutos.



---=.NOTA.---

Se reivindica como objeto de esta patente:

- 1). Procedimiento para privar al trigo, harina o materiales análogos del olor o sabor a enmohecido, que consiste en someter al -trigo, harina o materiales análogos tratados de la manera ya conocida por los rayos ultravioletas, a la acción simultánea o sucesiva del carbón vegetal, de la cal o materiales análogos calentados.
- 2). Forma de ejecución del procedimiento consignado en la reivindicación anterior caracterizada por que la acción de los rayos -ultravioletas tiene lugar en recipientes calentados cuyas paredes están constituidas por carbón vegetal, cal, o materiales análogos.
- 3). Procedimiento para quitar el olor y sabor de enmohecido a la harina, trigo y productos análogos.

Barcelona, 13 septiembre 1926.

P. A.
Antonio López