



99852

102

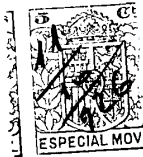
MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invención por veinte años por "NUEVO PROCEDIMIENTO DE ELABORAR PAN CON ZUMO DE UVA SIN FERMENTAR" (primer grupo, clase 5) a favor de D. José Gómez Salmoral, residente en Córdoba, calle Conde de Torres Cabrera nº 12.

=====

El objeto de la presente invención se refiere a la creación de un nuevo tipo o clase de pan, que reúne a la vez las exigencias del público, consistiendo en que sea la harina más blanca y fina; por otra parte estas harinas son muy pobres de gluten y, por lo tanto, de menos fuerza alimenticia que el pan más oscuro, quedando resuelto el problema con el presente invento que aparta satisfactoriamente los inconvenientes hoy existentes. También conviene señalar el régimen naturista, que consiste en hallar la alimentación rica en sustancias nutritivas y naturales, exigiéndose a tal efecto el pan integral o negro, todo ello en oposición generalmente con los deseos del público.

Las corrientes tan contrarias en esta materia, han sido, pues, el origen de la elaboración del pan, objeto de esta patente, y que consiste en crear un producto sumamente fino, blanco y excelente en cochura, que a la vez reúna una gran fuerza alimenticia de sustancias naturales, añadiendo a la pasta, y en sustitución de la parte del agua, el zumo de uva sin fermentar; o sea la bebida reconocida hoy de gran alimento, vegetariana, naturista y medicinal.



9 0 3 5 2

Así pues, con este nuevo procedimiento de elaboración, se obtiene un pan exquisito y de gran poder alimenticio, según certificado extendido por el Laboratorio provincial de Córdoba y que consignamos a título informativo:

Número quinientos noventa y cinco

"Resultado del análisis practicado en una muestra de pan, constituida por dos piezas de sesenta gramos, enviadas por Don José Gómez Salmoral; la expresada muestra es del aspecto del llamado pan de viena, de excelente calidad y según manifiesta el interesado ha sustituido en su elaboración el agua por el zumo de uva sin fermentar.

Dicha certificación es la siguiente:

Agua -----	23%
Materias nitrogenadas - - - - -	8,15
Grasa - - - - -	0,80
Azúcar - - - - -	2,56%
Taninos y ácidos vegetales - - - - -	2,64
Almidón y dextrina - - - - -	59,80
Cenizas - - - - -	2,50

De los datos expuestos y por la cantidad de azúcar encontrada, se deduce que dicho pan se ha elaborado sustituyendo toda o parte del agua, por zumo de uvas sin fermentar o producto análogo, reuniendo por ello mejores condiciones para la nutrición que el pan corriente".-

La manera y fórmula de ejecutar la elaboración del pan de uvas es como sigue:

Tomando una porción de levadura prensada de unos treinta gramos, se la disuelve en quinientos gramos de agua, y añadiendo harina de calidad extra cuya extracción máxima es de un cincuenta por ciento, se hace una pasta, que una vez trabajada, se deja en reposo durante una hora para que fermente. Pasada dicha



99852

- 3 -

fermentación, se adiciona a la misma doscientos gramos de agua y trescientos gramos de zumo de uva que con la sal correspondiente hace la pasta que se deja reposar un corto espacio de tiempo y transcurrido éste, se hacen las piezas que se colocan en cajas de hojalata cerradas, en las que se efectúa la fermentación y cocción, pues, esta forma de cocerlo es indispensable, ya que la cocción corriente no puede usarse en esta clase de pan por su abundancia en azúcar.

NOTA

Se declara de novedad y de propia invención las siguientes

Reivindicaciones

Nuevo procedimiento de elaborar pan con zumo de uva sin fermentar, caracterizado porque a la pasta fermentada del pan se la adiciona el zumo de uvas sin fermentar, distribuyéndose luego la pasta así elaborada en cajas de hojalata cerradas en las que se realiza su cocción.

Madrid 11 de Octubre 1926.

pp: José Gómez Salmoral

P.A.
Manuel Medina