



PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS A FAVOR DE DON TORCUATO FALP Y PLANA POR UN PROCEDIMIENTO PARA OBTENER CALDO DIAS-TASADO DE VEGETALES. (Grupo 1º. Clase 6º.)

--- MEMORIA DESCRIPTIVA ---

Para conseguir un caldo de vegetales se ha procedido hasta la fecha en someter los cereales a la torefacción o dextrinización y a la cocción y torefacción las verduras, legumbres, tubérculos y otras plantas, resultando un producto algo feculento que no respondía, en ciertos casos, a las exigencias dietéticas y además la cocción efectuada en forma rudimentaria daba lugar a una gran pérdida de elementos nutritivos. Estas pérdidas y demás inconvenientes que reducían su valor alimenticio y dietético, se subsanan totalmente por el procedimiento base de esta demanda y como es completamente nuevo, tiene el solicitante derecho a una patente, según la vigente ley de la Propiedad Industrial.

Este procedimiento consiste en elaborar este Caldo Diastasado sometiendo a la germinación los cereales, los cuales durante ella se producen en su interior unos cambios físicos, químicos y anatómicos que terminan con el desarrollo de unas raicillas primero y después un pequeño tallo y cuando alcanza el período de desarrollo conveniente, se retira el producto de la cámara germinatoria, trasladándolo a la estufa para que se seque completamente y se obtiene así un producto diastasado, debido a la transformación de las materias azoadas e hidrocarbonadas, procediéndose luego a desmenuzar o moler los cereales y se mezclan con las verduras, tubérculos, legumbres y demás plantas apropiadas, las cuales previamente han sido sometidas a la cocción al AUTOCLAVE, a la temperatura adecuada y debido a este procedimiento conserva la totalidad de su sabor propio y el alimento no sufre pérdida de sales minerales por reducción o evaporación.

Cuando los cereales, tubérculos, verduras y demás plantas forman una mezcla perfecta y compacta, se traslada esta masa a una estufa, sometiéndola al grado de calor conveniente, una vez seca se procede a desmenuzarla o molerla y resulta el producto acabado para preparar el caldo diastasado de vegetales, base de esta demanda. El producto obtenido por este nuevo procedimiento no requiere más que unos minutos de ebullición, debido a que la gran riqueza de sustancias nutritivas en estado soluble, se desprenden fácilmente formando el caldo diastasado listo para servirse, una vez filtrado.

No indicamos la forma de la germinación de los cereales, ni los grados de temperatura a que se someten las verduras, tubérculos, etc. al Autoclave o medios que se utilizan para secar los productos y demás operaciones por no formar parte de esta solicitud, lo propio que los productos que puedan utilizarse para la fabricación de este caldo diastasado.



--- N O T A ---

Esta patente debe recaer en las reivindicaciones siguientes:

1ª. En someter los cereales a la germinación que facilita la formación de la diastasa, una vez obtenida pasa a la estufa para que se saque y debido a estas operaciones resulta un producto diastasado.

2ª. Que las verduras, tubérculos, legumbres y otras plantas apropiadas se someten a la cocción del Autoclave, de esta manera no hay pérdida de sus propiedades nutritivas.

3ª. Que los cereales se mezclan con las verduras, legumbres, tubérculos y otras plantas sometidas a la cocción del Autoclave, hasta formar una masa más o menos compacta que se traslada a la estufa hasta que se seque completamente; luego se desmenuza o muele y queda el producto terminado, restando solamente para su empleo añadirle una cantidad de agua, hervirse y filtrarse, resultando un caldo diastasado perfecto y.

4ª. En UN PROCEDIMIENTO PARA OBTENER CALDO DIASTASADO DE VEGETALES.

Barcelona, 22 Febrero de 1927.

*P. a. M. M. M. M. M.*