



1029711

PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS A FAVOR DE DON FRANCISCO MASIP Y NIUBO POR UN PROCEDIMIENTO PARA DAR MAYOR FUERZA A LAS HARINAS DE TRIGO. (Grupo 1ª. Clase 5ª.)

--- MEMORIA DESCRIPTIVA ---

Es preciso buscar un medio para prescindir de los trigos extranjeros, que debido a su transporte y derechos de entrada resultan carísimos, perjudicando no sólo a la agricultura sino que también a varias industrias como son las pastelerías, bollerías, pan de lujo y otras que no hay necesidad de indicar, además se prestará un gran servicio a España ya que sus habitantes podrán obtener muchos productos con más economía. Este medio después de serios estudios y pruebas el solicitante lo ha hallado de tal manera que puede dar a los trigos del país la fuerza que converge ya que ésta depende de la cantidad de gluten que contengan y al establecer esta industria en el país tiene derecho ya que es completamente nueva a una patente de invención según la vigente ley de Propiedad Industrial.

Ante todo hay que separar de la harina de trigo la parte de almidón y la de gluten, hay varios sistemas, porque es una operación que precisa efectúen los fabricantes de almidón, a pesar de ello, el exponente tiene patentada una máquina para realizar esta separación, que consiste en colocar en ella la pasta que se forma de la harina de trigo y por medio del lavado consigue separar el gluten y el almidón que contiene la misma.

El procedimiento base de esta patente consiste en secar el gluten ya sea por medio de estufas, del aire o cualquier otro sistema, una vez conseguido se pulveriza y este polvo se mezcla con la harina de trigos nacionales u otros, es decir con los que no tengan suficiente fuerza, en la cantidad necesaria para poderlas aplicar al fin a que se les destina y resulta fabricado el producto.

Las máquinas o aparatos para pulverizar el gluten, secar su polvo y demás operaciones si son necesarias no las detallamos por no ser el objeto de esta demanda.

--- N o t a ---

Esta patente debe recaer sobre UN PROCEDIMIENTO PARA DAR MAYOR FUERZA A LAS HARINAS DE TRIGO: consistente esencialmente en separar de la pasta formada de la harina de trigo por los medios usuales y corrientes el almidón y el gluten, una vez conseguido se seca este último, se reduce a polvo y se mezcla con las harinas de trigo de poca fuerza, glutinándolas de modo que puedan emplearse para varias industrias, sin necesidad de recurrir a la harina de los trigos extranjeros.

Barcelona, 18 Mayo 1927.

*p. a. h. niubo*