



10147

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invención por veinte años por "UN PROCEDIMIENTO PARA EL AHORRO DE HARINA EN LA FABRICACION DEL PAN" (primer grupo, clase 5) a favor de D. Otto Oechsler, residente en Feuerbach (Württbg) (Alemania), fabricas sin más señas.

=====

El presente invento se refiere a un procedimiento para la obtención de un considerable ahorro de harina en la fabricación del pan y en virtud de cuyo empleo, no solamente se consigue un mayor rendimiento en el proceso de la cocción, sino que el aspecto y gusto del pan así elaborado ganan extraordinariamente.

La experiencia ha enseñado que en la cocción la pasta y la levadura se trabajan con mejor resultado añadiendo a la primera una determinada cantidad de cloruro amónico. De este modo se puede emplear una cantidad mucho mayor de agua, obteniéndose un considerable ahorro de harina. Además, el pan así elaborado es muy esponjoso, de un hermoso color blanco y de mejor sabor que otro pan fabricado sin cloruro amónico. Por último, comparado este pan con las otras clases corrientes consumidas hasta el día, ofrece la ventaja esencialísima de poderse conservar fresco y tierno durante varios días.

A continuación insertamos un ejemplo que servirá para demostrar el ahorro de harina en la elaboración del pan, en la que se emplee una adición de cloruro amónico.



2.-

Una panadería de despacho mediano elabora diariamente 300 kilos de harina, 150 litros de agua, 1 kilo de heces, 63 kilos de levadura y 3 kilos de sal; con estos componentes obtiene 440 panes con un peso cada uno de 1.170 gramos.

Pero si se agrega a la levadura cloruro amónico, bastarán luego 270 kilos de harina, a la que se echarán 180 litros de agua para obtener el mismo resultado, es decir 440 panes de 1.170 gramos cada uno.

Por consiguiente, con arreglo al procedimiento, objeto de este invento pueden ahorrarse diariamente 30 kilos de harina, que suman en los 300 días laborables del año 9.000 kilos de harina, y esto en solo una panadería, conforme al ejemplo anterior.

N O T A

Se declara de novedad y de propia invención la siguiente

R e i v i n d i c a c i o n
=====

Un procedimiento para el ahorro de harina en la fabricación del pan, es decir para conseguir un mayor rendimiento de la cocción y mejorar al mismo tiempo el aspecto y calidad del pan, el cual procedimiento se caracteriza por el hecho de agregar a la masa o pasta una determinada cantidad de cloruro amónico, o una mezcla de esta sustancia con indiferentes productos, tales como, por ejemplo, sal de cocina, harina o dextrina.

La patente cuyo privilegio de invención se solicita por veinte años para España y sus dominios deberá recaer por UN PROCEDIMIENTO PARA EL AHORRO DE HARINA EN LA FABRICACION DEL PAN" (primer grupo, clase 5) según se describe y reivin-



3.-

dica en la presente memoria.

Madrid 29 de Septiembre 1927.

pp: Otto Oechsler.

Otto Oechsler