



P A T E N T E

a favor de

Don S a l e s      G i b e r t ,      domiciliado en B a r c e l o n a  
por:

"Procedimiento para evitar la alteracion de los granos, legumbres  
y sus derivados"

M e m o r i a      D e s c r i p t i v a

El objeto de esta patente es un procedimiento para asegurar la conservacion de los granos y las legumbres asi como de los derivados de los mismos, como harina, salvado, etc. evitando su alteracion.

Consiste en esencia este procedimiento en someter los granos, legumbres, harinas o materias que se han de conservar a la accion de los vapores de sulfuro de carbono en un recinto completamente cerrado, en el cual se dejan permanecer estos productos durante el tiempo necesario para que el sulfuro de carbono destruya los parasitos que podrían producir la alteracion de dichos



granos o productos o los germenos de estos parasitos.

En la ejecucion practica de este procedimiento se utiliza una camara o recinto que ha ser posible conviene que no tenga mas que una sola puerta o abertura dispuesta de manera que pueda cerrarse hermeticamente. En esta camara se introducen los granos u otros productos que se quieren desinfectar o conservar pudiendo hacerse esto ya sea granel dejando estos productos simplemente amontonados en el suelo de la camara o ya ensacados si bien en este caso conviene que los sacos no sea de tejido muy tupido y que se procure estibarlos de manera que no queden demasiado juntos estos sacos. Una vez introducida en la camara toda la cantidad de granos o productos que se han de someter a la operacion, se coloca en la camara y preferiblemente a una cierta altura, por ejemplo encima de las estibas de sacos una o varias cazuelas o recipientes de barro vidriado con una cierta cantidad de sulfuro de carbono. Se cierra inmediatamente la puerta de la habitacion tapando las juntas o rendijas de esta puerta con varios gruesos de papel pegados sobre la puerta y el marca con objeto de evitar en lo posible la salida del sulfuro de carbono. Se deja estar la camara cerrada de esta manera durante un tiempo que oscila entre uno y tres dias segun las circunstancias, despues de lo cual se abre y se ventila la camara y una vez suficientemente ventilada puede retirarse el grano, legumbre, harina o producto de que se trata y almacenarlo del modo usual.

La accion de los vapores de sulfuro de carbono destruye por completo o hace inofensivos los parasitos o germenos de parasitos que pudieran contener los granos o productos sometidos al tratamiento de manera que estos productos quedan esterilizados y pueden almacenarse durante un tiempo relativamente largo sin que se produzcan en ellos alteraciones y se desarrollen parasitos. Esta accion del sulfuro de carbono no destruye sin embargo la propiedad germinativa de los granos sometidos al tratamiento.

La cantidad de sulfuro de carbono que se emplea depende en cada caso de la clase de granos o productos que se sometan al tratamiento y que esten mas o menos atacados, pero de un modo general



puede indicarse que da buenos resultados en la mayor parte de los casos, el empleo de un litro de sulfuro de carbono por cada cinco metros cubicos de capacidad de la camara o recinto en que se efectua la operacion.

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

- 1ª) Procedimiento para evitar la alteracion de los granos y legumbres y todos sus derivados consistente en someter estos productos a la accion de los vapores de sulfuro de carbono en un recinto completamente cerrado y durante un tiempo que varia de uno a tres dias con objeto de destruir los parasitos o germenos que pudiesen contener los granos o productos.
- 2ª) Procedimiento para evitar la alteracion de los granos, legumbres y sus derivados.

Barcelona 24 de febrero de 1928.

P. A.

*Antoni López*