



114040

MEMORIA DESCRIPTIVA de la Patente de Invención por VEINTE AÑOS, solicitada á favor de "LA MORAVIA, S.A., por "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO PARA EL GANADO". (Clase 6ª, grupo 1º).

Para una de las operaciones que se necesitan en la fabricación de la malta, base de nuestra industria, empleamos unos tostadores superpuestos cuyo piso está constituido por planchas perforadas con el fin de poder establecer una circulación de aire caliente que entrando por la parte inferior del primer piso llega hasta el último atravesando las capas de malta desde donde se pierde al aire libre. A cada piso de éstos podemos dar diferentes temperaturas, según nos convenga.

Ahora bien: En el piso superior colocamos una capa de 20 centímetros de espesor de algarrobas de las cuales previamente, hemos separado las semillas, tallos y toda clase de materias extrañas haciendo entonces circular por entre los intersticios de la citada capa la corriente de aire caliente, que previamente ha atravesado las capas inferiores de Malta, y como consecuencia lleva en sí no sólo el vapor que se desprende de los granos saturados de vitaminas, sustancias foafóreas, sino también materia sólida como raicillas de germinación, cortezas, partículas desprendidas del interior del grano y otras sustancias que contienen cantidades importantes de diastasa y fosfatos orgánicos, que son todos absorbidos por los pedacitos de algarroba que constituyen la capa.

La algarroba, así obtenida pasa después por unos molinos que la reducen á una harina más ó menos fina á voluntad.

Esta harina, obtenida en la forma que queda expuesta, constituye un producto alimenticio altamente nutritivo, rico en vitaminas, azúcar, diastasa, y fósforo, que se puede conservar indefinidamente siendo muy apetitoso para el ganado y de fácil digestión por la cantidad de diastasa que lleva absorbida.



Todo de conformidad con lo descripto en ésta Memoria.

**N O T A . -** Se reivindica la propiedad ésta Patente por el procedimiento de fabricación de un producto alimenticio para el ganado, compuesto de algarroba con las substancias propias de la malta absorbidas por aquella por medio del vapor desprendido de los granos de la malta, y utilizando al efecto los elementos propios de la fabricación de la malta, y adición de una capa de 20 centímetros de espesor de algarrobas en el piso superior de los tostadores superpuestos, previa separación de las semillas, tallos y toda clase de materias extrañas, circulando por los intersticios de dicha capa la corriente de aire caliente que ha atravesado las capas inferiores de Malta y absorbiendo la algarroba las substancias desprendidas de la Malta dispuestas en las capas inferiores de los tostadores. Una vez obtenida así la algarroba pasa ésta por unos molinos que la reducen á harina.

La Patente que se solicita ha de recaer sobre "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO PARA EL GANADO".

Madrid 19 de Julio de 1.929.

**FEDERICO SOLER**  
**Por Poder**