



## MEMORIA DESCRIPTIVA

de la PATENTE DE INTRODUCCION, por 10 años, solicitada a favor de la SOCIEDAD ANONIMA NOVITAS-BORI, Sociedad constituida bajo las Leyes Españolas, residente en Barcelona, Rosellón 191, para "UN PROCEDIMIENTO PARA OBTENER LA CONSERVACION DE LAS MASAS DE LA PANIFICACION Y SUS DERIVADOS".

Sabido es que entre las operaciones de amasado de las masas de panificación y la cocción de las mismas, transcurre un intervalo de tiempo durante el cual pueden las referidas masas alterarse dada su composición, especialmente cuando la temperatura del medio ambiente es algo elevada como ocurre en verano y cuando el referido periodo de tiempo es ya de alguna importancia.

Para evitar la alteración de las referidas masas se siguen varios y distintos procedimientos y habiendo la recurrente establecido en nuestro país el que a continuación se describe, conocido y practicado en Francia, Alemania, é Italia, es por lo que solicita se le garantice la explotación exclusiva del mismo mediante la Patente de Introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva.

En su esencialidad consiste el procedimiento de que se habla en guardar las referidas masas preparadas y dispuestas para la cocción, en lugares en los que por un medio cualquier



20 mecánico o químico, o de ambas formas a la vez, se logre la perfecta conservación de las mencionadas masas en las mejores condiciones y durante el periodo de tiempo que se estime conveniente.

A este efecto, las referidas masas de la panificación se colocarán en cámaras o recipientes en los que figuren medios de refrigeración adecuados, que podrán ser de los fundados en el empleo del ácido carbónico, anhídrido sulfuroso, amoniaco anhidro, 25 cloruro de metilo, soluciones de salmuera y otras varias.

Los referidos líquidos o gases refrigerantes, circularán por tuberías, recipientes o tanques dispuestos en el interior de las cámaras, o bien se utilizarán para enfriar el aire que haya de penetrar en el interior de las cámaras para refrigerar y 30 conservar las masas alojadas en cajas de madera o recipientes metálicos.

Las masas de panificación tratadas por el procedimiento descrito podrán guardarse expuestas a la acción del frío ya sea en estado informe o bien modeladas bajo cualquier forma, pudiendo 35 en este caso ser variables en sus dimensiones.

Por lo que se refiere a la construcción de las mencionadas cámaras, será variable, como lo será el tamaño y forma de las mismas.

Para la instalación de las cámaras podrán utilizarse tubos 40 de acero, hierro, cobre o de otra clase de material que resista el medio refrigerante empleado, pudiendo ser los tubos lisos, de aletas o fundidos de cualquier forma y estructura, o bien mediante tanques, recipientes cilíndricos, rectangulares o de cualquier otra forma o estructura, abiertos o cerrados, dispuestos 45 para contener en su interior líquidos incongelables en reposo o en movimiento y enfriados directa o indirectamente.

Además según la clase de levadura empleada en la confección



50 de la masa, la calidad de ésta, tiempo de estancia en la cámara antes de su cocción y temperatura a obtener, hará variar la disposición de las tuberías y recipientes refrigerantes en el interior de las cámaras y en general variará cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad de la Patente descrita.

----- N O T A -----

Se reivindica como objeto de esta Patente:

55 1º - Un procedimiento para obtener la conservación de la masa de panificación y sus derivados que esencialmente consiste en guardar las masas de la panificación en el periodo de tiempo que media entre su amasado y su cocción, en cámaras, recipientes o lugares en los que por cualquier procedimiento de refrigeración  
60 conveniente directa o indirecta, se obtenga una temperatura adecuada para que dichas masas se conserven en buen estado durante el referido espacio de tiempo.

2º Un procedimiento para obtener la conservación de las masas de la panificación y sus derivados.

65 Consta la presente memoria descriptiva de tres hojas foliadas escritas por una sola cara.

Barcelona 3 de Enero de 1930

P. A.