

116861

116861

# MODESTO POLO

AGENTE COLEGIADO DE NEGOCIOS  
Y DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

M A D R I D

APARTADO 865

GOBERNADOR, 33



Patente de invención

por 20 años

a favor de

Don Germán HERNANDEZ Mateos, de nacionalidad española.

residente en Plasencia (Cáceres)

por

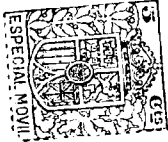
«Procedimiento de secado de pimientos, empleados en la fabricación del pimiento molido», Grupo 1<sup>o</sup>, clase 6<sup>a</sup>.

=====

Memoria descriptiva.

Es de imperiosa y apremiante necesidad, resolver el problema de la desecación de pimiento, ya que este producto tiende a desaparecer en su cultivo y en su mejor calidad, producida en la región Verata (Cáceres), por cuanto esta riqueza agrícola, productora de la industrial de la chacinería española, se cultiva con dificultad, porque hoy, una de las materias con que se elabora este producto, las leñas, alcanzan precios exorbitantes que dejan el producto del agricultor en los tenedores de dicha clase de combustible, que es insustituible, y lo que es peor, que se carece de árboles para atender al consumo tan extraordinario del pimentón, calculado en unos cuarenta y cinco millones de kilogramos anuales.

Con perjuicio notorio para la riqueza forestal, para la regularización de las lluvias que ocasionan grandes y prolongados estiajes en los ríos y sus afluentes, se han desmantelado, principalmente por dicha región, todos los frondosos y pro-



20. ductivos bosques de encina y roble que antes había en las áridas crestas montañas, en donde hoy solo se aprecia, la piedra lirpia por las fuertes corrientes de la lluvia torrencial, que al caer y no encontrar árboles que sujeten la tierra, desmanteló a esta de su capa productora, quedando la esterilidad en donde existió la sujeción.

25. A atender estas dos perentorias necesidades de mantener el árbol y poder libremente, sin trabas, intensificar la producción del pimiento, base de vida a tantas miles de familias dedicadas a su cultivo para elaborar el pimentón, ha dedicado el que suscribe su mayor atención, pudiendo hoy presentar a nuestro Gobierno, protector de todo lo que signifique fuente de riqueza y mejoramiento común, un procedimiento nuevo, de extraordinaria importancia, para asegurar la solución de dichos dos problemas, de vital interés, no solamente bajo el aspecto regional, sino nacional; y para que pueda juzgarse la importancia de mi citado procedimiento, lo detallo a continuación, en términos generales, y a simple vista han de apreciarse las  
30. indiscutibles ventajas, en relación con el antiguo procedimiento de secado, hoy en uso, el mismo que se empleó desde que se conoce la fabricación del pimentón.  
35

40. Consiste mi procedimiento en la aplicación de corrientes de aire caliente, y al efecto, en un aparato, local o depósito, construido de cemento, se echa el pimiento fresco, previamente picado o triturado, para que de este modo tenga espacio libre para evaporar, cuanto el calor descorponga, evitándose la putrefacción.

45. Mediante una corriente eléctrica, se hace funcionar un ventilador, provisto de una resistencia que calentaría el aire al pasar por ésta, que estaría en estado de candescencia y de esta forma, el calor conducido por el aire, evaporaría el agua que contenga el pimiento, y la potencia del aire lo arrastraría a dos bombas de aspiración, dispuestas en la parte opuesta, para

50. arrojar al exterior todas las materias húmedas, que se desee separar del producto sometido al secado.



55. Con el repetido procedimiento de aire caliente y pimientos picados o triturados, se consigue el secado en dos horas, en vez de emplear de 12 a 16 días completos que hoy se tarda empleando el primitivo procedimiento; con el mío se consigue el color natural del producto, sin humo y sin la absorción que produce el sol cuando el secado tiene lugar por tal medio; se conservan todas las riquezas de grasas naturales y antisépticas del pimiento, que hoy no pueden obtenerse con los procedimientos empleados, porque la acción del calor excesivo y del sol las descompone y volatiliza.

60. Además los pimientos sometidos al secado por el procedimiento, estén exentos de partículas de carbón, cenizas ni polvo, como hoy tienen, y finalmente se aseguraría la producción del pimiento molido que se obtendría en excepcionales condiciones de economía por haber prescindido de la leña, que lo encarece enormemente.

65. Solo a título de información, voy a describir el antiguo procedimiento que hasta ahora se emplea en el secado de pimientos para elaboración del pimiento molido:

70. En un local de dos por cuatro metros, se encienden grandes hogueras con madera de encina o roble, que han de estar ardiendo durante 12 a 16 días completos (según sea el tiempo); a una altura de 2'30 metros hay dispuesto un zarzo de madera, donde se echa el pimiento entero, y diariamente hay que volverlo a mano, a fin de que el calor producido por las lumbres que hay debajo haya desecado el producto por igual.

75. Dicho procedimiento, usado hace muchos años, hace que los fuegos pierdan gran cantidad de calorías, ya que se trata de locales abiertos, o que inutilice el producto, si en alguno de los muchos descuidos de las personas encargadas de su cuidado (principalmente de noche), arde el combustible con exceso y las llamas se aproximan al zarzo; además el rabo o pezón del pimiento ha de evaporar el agua o parte húmeda que en el interior lleva, ya que

80.

85.



por su capa superficial no puede por ser tan fina y pulimentada que no la deja poros para expelerla, y habida cuenta de que el calor en grado excesivo disuelve mas agua que el canal de salida, puede dejar evaporizar, queda dentro una parte líquida que humedece el producto y lo descompone, por lo que, los pimientos secados por el mencionado medio, no pueden ser puros,

90.

porque el negro del humo producido por tales hogueras, al pasar por entre el pimiento se adhiere a este y así se lleva para el consumo, como asimismo llegan al consumo las partículas carbonizadas que se adhieren al pimiento cuando se pretende avivar las lumbres así como millares de chispas y cenizas que

95.

que el aire expolvorea.

Tambien se emplea otro procedimiento que es sometiendo el producto a la acción del sol que ha de ser desechado por anticuado y porque el excesivo calor del sol descompone las grasas naturales del pimiento, absorbe el color y merma excesivamente en fábrica el mencionado producto.

100.

Como puede apreciarse ambos anticuados procedimientos son dilatorios, costosos y en extremo perjudiciales para producir económico el pimentón.

#### N o t a.

105

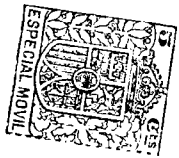
Los puntos esenciales que han de ser objeto de la patente de invención que se solicita, por veinte años, y que reivindicó a mi favor son:

110.

1º En la aplicación de corrientes de aire caliente, producido por medio de la electricidad y mediante el funcionamiento de un ventilador, provisto de resistencia que calienta el aire y que se aplica a un aparato apropiado o depósito construido de cemento, donde se halla el pimiento.

115.

2º En la trituración o picado, previo, del pimiento, por medios manuales o mecánicos, que ha de ser objeto del secado por el determinado medio, citado en el punto n° 1, y cuya potencia del aire producido arrastra el producto a dos bombas de aspiración.



dispuestas en la parte posterior, que arrojan al exterior las materias húmedas que contenga el pimiento sometido al secado.

3<sup>o</sup> En conseguir el completo y perfecto secado del pimiento en dos horas, desprovisto de impurezas y obtenido con su verdadero color y grasas naturales y antisépticas.

120.

4<sup>o</sup> «Procedimiento de secado de pimientos, empleados en la fabricación del pimiento molido» Grupo 1<sup>o</sup>, clase 6<sup>a</sup>

Madrid, 13 Febrero de 1930.

Por autorización del interesado.