

117575

MEMORIA DESCRIPTIVA  
=====

Correspondiente a una Pte de Introduccion por diez años por  
"UN PROCEDIMIENTO PARA MEJORAR LA PANIFICACION DE HARINAS" lo  
que se solicita a favor de D. Samuel Bauman, residente en Madrid  
Hotel Nacional.

=====



## MEMORIA DESCRIPTIVA

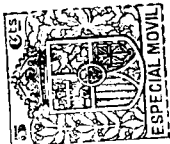
Correspondiente a una Patente de Introducción por diez años por "UN PROCEDIMIENTO PARA MEJORAR LA PANIFICACIÓN DE HARINAS" que se solicita a favor de D. Samuel Bauman, residente en Madrid, Hotel Nacional.

=====

El arroz que en este país se produce en calidad inmejorable y en cantidades superiores a las necesarias para el abastecimiento del mercado nacional. Este exceso de producción repercute en forma deprimente sobre el mercado arrocero nacional, por cuyo motivo, el Gobierno para aumentar el consumo del arroz en otras formas alimenticias que las actuales del grano cocido, ha dictado disposiciones autorizando y recomendando el uso de la harina de arroz mezclada hasta el 10% con harinas de trigo para la panificación corriente. La aplicación práctica de esta disposición no ha tenido el resultado deseado porque esta mezcla de las dos harinas no dió satisfacción práctica en la panificación.

La causa de esta panificación defectuosa de las dos harinas mezcladas proviene principalmente de los procedimientos actuales de producción de harinas de arroz destinadas a ser mezcladas con harinas de trigo, con las diferencias coloidales que entre ambas harinas existe y la influencia consecuente sobre la fermentación de la masa y su panificación ulterior.

Con el fin de subsanar estos inconvenientes empleo un procedimiento nuevo que consiste en someter las harinas de cereales y leguminosas a los efectos de temperaturas altas y bajas, en la manera que mas convenga hasta obtener un producto seco, al cual una vez molturado, agrego las sales minerales necesarias para influenciar la fermentación y la absorción de humedades. El producto así obtenido es mezclado en forma conveniente con las harinas destinadas a la panificación, la ma-



5 = sa o la levadura.

**REIVINDICACIONES**

1.- La preparación, la fabricación por vía seca o húmeda de un producto elaborado con harinas de arroz, de trigo, de otros cereales o leguminosas, empleando temperaturas altas y bajas en la forma que mas convenga hasta obtener que el contenido celular sea puesto en la mejor forma coloidal, para que este producto despues de su tratamiento posterior, pueda ser empleado favorablemente en la panificación en general, y su mezcla ulterior con las harinas o masas destinadas a la panificación.

2.- El procedimiento de secar, malar y mezclar este producto con sales minerales formados con bromatos, persulfatos, carbonatos, perboratos, fosfatos y yodatos, en todas sus formas quimicas ya a solas o combinadas las unas con otras, como mejor convenga y su mezcla ulterior con las harinas o con las masas destinadas a la panificación.

3.- Un procedimiento para agregar, mezclar sales minerales formadas con bromatos, carbonatos, perboratos, persulfatos, fosfatos y yodatos, en todas sus formas quimicas, ya sea cada uno solo o combinados unos a otros, a las harinas de cereales, de leguminosas, de tuberculos o a las masas formadas con ellos.

4.- "UN PROCEDIMIENTO PARA EFECTUAR LA PANIFICACION DE LAS MASAS".

La presente memoria consta de dos hojas mecanografiadas por una sola cara y de 44 lineas.

Madrid, 4 de Abril de 1930.

P. P.  
*[Handwritten signature]*