

119208

Memoria descriptiva que se acompaña a la solicitud de Patente de Invención por veinte años a favor del Dr. Edmund von Körvátli, residente en Múnchen, Theatinerstrasse número: 3 (Alemania) por "UN PROCEDIMIENTO PARA REGENERAR TRIGOS, FRUTOS DE VAINA Y SIMILARES CON OLOR DE HUMEDOS O ESTADIZOS", presentada en el Ministerio de Economía Nacional.



La eliminación del olor y gusto á húmedo ó estadizo de los cereales, frutos de vaina y similares estropeados que se deben siempre atribuir á un contenido excesivo de humedad debido á introducirse húmedo, almacenarse mal, al agua del mar y similares y á la actividad de los microorganismos por ello facilitada, se ha intentado ya muchas veces sin lograr un resultado satisfactorio.

Los procedimientos más antiguos se fundan en el lavado con subsiguiente desecación del material estropeado, pero el olor y sabor á estadizo ya existente no puede suprimirse.

10 Lo mismo ha de decirse de los procedimientos que consisten en calentar rápidamente (esterilizar) el material y enfriarlo después bruscamente. Estos procedimientos tienen además el inconveniente de que la extracción del agua del material no se efectúa teniendo en cuenta su naturaleza biológica, pues siempre se debe calentar  
15 á unos 100°C. Como la fécula y los cuerpos de la harina se convier-

ten en engrudo como es sabido ya á una temperatura de 60° á 65°C, el calentar á 100°C altera la naturaleza biológica del material trabajado.

También existen procedimientos químicos, en los que el ce-  
20 real por la acción de óxido de calcio ó magnesio recién calcinado se seca mezclado con un bicarbonato, los cuales son muy imperfec-  
tos especialmente para artículos de muy fuerte olor y además re-  
quieren parar durante días enteros y por lo mismo instalaciones  
costosas de silos. Estos procedimientos por tanto no pueden emplear-  
25 se en absoluto cuando se trata de trabajar grandes cantidades en  
forma corriente.

Finalmente también se ha dado á conocer el procedimiento de  
esterilizar por radiación muy prolongada con luz ultravioleta el  
material en cuestión y el tratarlo simultáneamente ó á continuación  
30 con carbón de madera, cal y similar calentados á unos 30°C. Tam-  
co así se logra quitar el olor en forma permanente, pues los rayos  
ultravioleta tienen un poder de penetración muy pequeña. El empleo  
de carbón de madera ó similar calentado también no tiene ningún ob-  
jeto, pues el olor á estafido no lo puede eliminar ó absorber. El  
caldeo más bien es perjudicial, pues con él se vuelven á expulsar  
35 los gases que pudieran haberse absorbido en frío. Este procedimien-  
to ineficaz es además también caro, pues se debe trabajar con lar-  
gos periodos de radiación y desecación.

El objeto del presente invento es un procedimiento de ra-  
40 diación para quitar el olor á estafido de los cereales y similares  
estropados y el cual garantiza un resultado permanente presentan-  
do además la ventaja de que los gastos de la desodorización por  
efecto del breve tratamiento del material son mucho menores que en  
todos los procedimientos antes conocidos.

El invento se caracteriza porque la desecación del material  
purificado de antemano mecánicamente en alto grado se efectúa á una  
45 temperatura hasta de 55°C. y sólo hasta eliminar el contenido exce-  
sivo de agua, después de lo cual el material volviéndose constante-  
mente se somete cuando mas durante 15 minutos á la acción de los ra-



50 yos ultravioleta.

El procedimiento puede llevarse á la práctica con todas las disposiciones conocidas adecuadas que permiten purificar, secar, irradiar y transportar el material en cuestión.

55 En el dibujo adjunto se ilustra esquemáticamente una disposición señalada como ejemplo para poner en práctica el procedimiento.

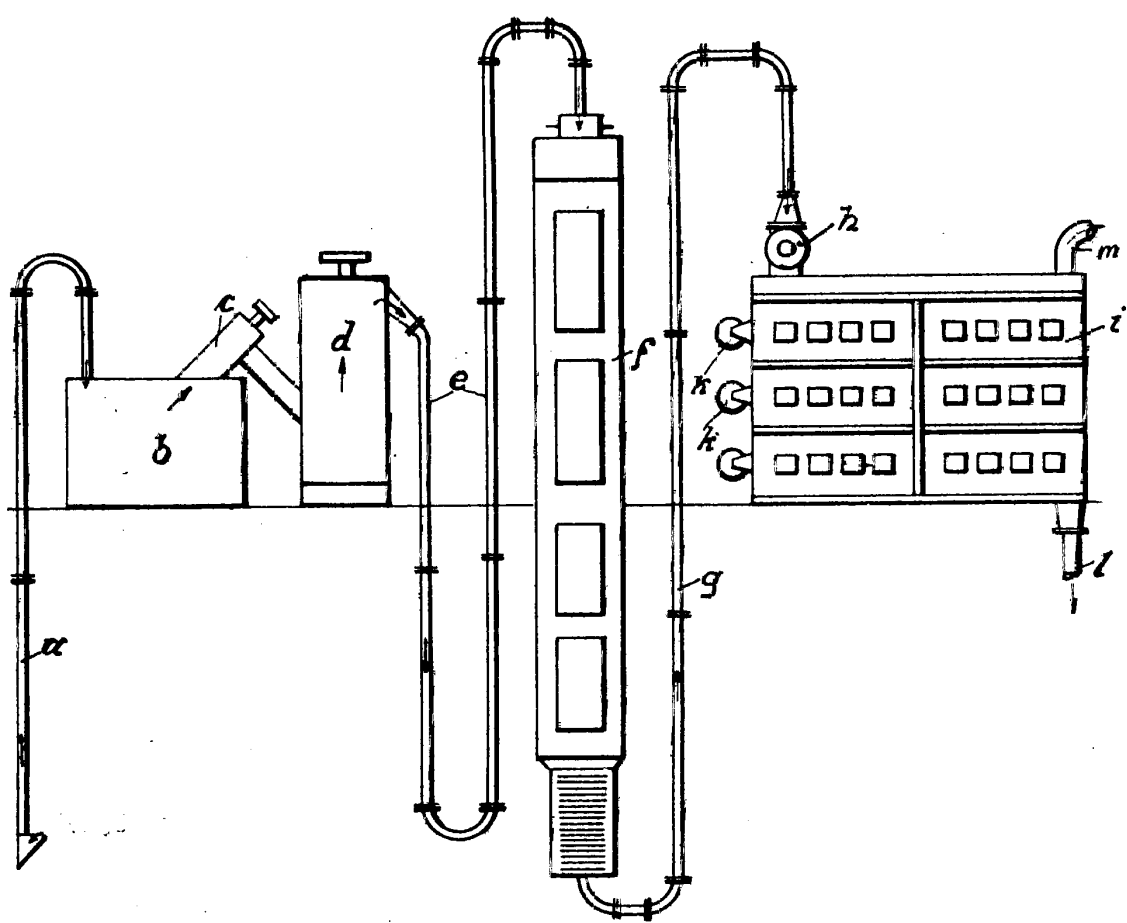
60 Para la purificación mecánica del material se trata éste primeramente en un lavadero de cereales de clase conocida, para lo cual se introduce por una torre a en la máquina lavadora b y en su depósito se lava y por una hélice ascendente c se vuelve otra vez á lavar con un fuerte chorro de agua. El trigo lavado llega después á un centrifugador d, en el que se proyecta subiendo contra un man- to ramurado de chapa e así se priva de la mayor parte del agua adhe- rida. En lugar de esta disposición lavadora puede también emplearse 65 una máquina de limpia y desecación, por ejemplo una cepilladora con aspiración.



70 El material limpio se lleva ahora por el transportador (elevator) á la disposición secadora f que posee columnas bien calentadas, por ejemplo alimentadas con agua ó aire caliente. Los compartimientos de la cámara secadora se ajustan de manera que el tiempo de secación se adapte exactamente al exceso de agua contenida en el material. La desecación no debe ser ni demasiado enérgica ni demasiado rápida, pues un contenido demasiado pequeño de agua en el cereal á trabajar es tan perjudicial como un contenido elevado en demasía. 75 Entrayendo demasiado el agua los cuerpos de elevado peso molecular existentes en el material experimentan una alteración completa, pues se desnaturalizan y por lo mismo se alteran en su naturaleza biológica. Según el invento el material se calienta uniforme y constantemente hasta 55°C para lo que la velocidad de la corriente del cereal ó similar se regula de manera que su caldeo sólo dure hasta 80 que el contenido de agua del mismo se refrezca al natural de manera que se evite todo perjuicio biológico del material.

Este último una vez limpio y seco se irradia con luz ultravioleta y para ello se conduce por el elevador g al aparato dosifi-





Resistor variable, Hoja 1, Son 1  
por Dr. Edmund von Horvath.