



119640

M E M O R I A

descriptiva por triplicado que acompaña el Agente que suscribe, Pascual Cívanto Morillas, a una solicitud de patente de invención en el día de hoy al Registro de la Propiedad Industrial y Comercial, en España y por veinte años, a favor de Don Juan Tirado Rasero, de La Laguna (Tenerife), Bencomo, 5, por "LA FABRICACION DE HARINA DE PLATANO". Grupo 1<sup>o</sup> clase 5<sup>a</sup> del Nomenclátor técnico.

-----

Conocida de todos es la importancia que representa para las islas de nuestro archipiélago canario de recolección del plátano, producto muy estimado en todo el mundo por sus grandes cualidades alimenticias, aparte de su sabor agradable y oloroso.

- 5. Por consiguiente, cualquier mejora que se introduzca en ésta industria que constituye, con otros contados productos la vida de dichas islas, ha de ser recogida por sus productores con la mayor benevolencia, sobre todo si se trata de una mejora que como la que sometemos a la consideración del Negociado de Patentes
- 10. se traduce en una mayor y más fácil salida del producto.

- Hoy día, la exportación de plátanos de nuestras Islas Canarias llega a todos los mercados del mundo, tanto por la calidad como por la baratura del producto, pero éste ha de ser enviado en condiciones determinadas, pues una vez pasado ya deja mucho que
- 15. desear, y sobre todo, produce un descenso rapidísimo en su producto de venta.

- Por ello, mi representado, persona siempre atenta a todo lo que pueda significar una mejora en la industria que desde hace muchos años ejerce, ha logrado encontrar un procedimiento mediante
- 20. el cual se eliminan los perjuicios de no salida del producto, cuando no reúne las condiciones precisas de punto y sazón para llegar



a su destino en perfectas condiciones para el consumo.

Este sistema es la reducción del fruto a harinas, con lo cual se consigue que no quede ningún residuo de la industria 25. platanera, salvo aquellos frutos que por sus malas condiciones no sirvan para el mercado. Consiste en la transformación del plátano maduro en harina por medio de la desecación del plátano en primer lugar por vapor de agua, y su trituración y reducción a finísima harina después.

30. Ya decimos que el fruto se somete a la acción del vapor de agua en diferentes temperaturas, graduándose la serie de calorías según las condiciones de la fruta. Una vez el plátano seco, se reduce a harina por los procedimientos mecánicos corrientes en la molturación general, quedando por consiguiente una harina de 35. grandes condiciones alimenticias y muy apropiada para dulces en general, alimentos compuestos, etc. etc.

En días secos puede utilizarse el calor solar directamente para secar los plátanos o la harinas y en otro caso, secadero a propósito.

40. NOTA .-- La patente que se reivindica y sobre la cual ha de recaer privilegio de invención en España por veinte años a favor de Don Juan Rasero Tirado, de La Laguna (Tenerife), Bencomo, 5, es por "LA FABRICACION DE HARINA DE PLATANO". Grupo 1ª clase 5ª del Nomenclátor técnico.

45. La presente memoria consta de dos hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, treinta de agosto de mil novecientos treinta

PASCUAL CIVANTO

P.P.  
*Pascual Civanto*