

Memoria descriptiva que se acompaña á la Solicitud de Patente de Invención por VEINTE años á favor de "A F Ö l d" Mezőgazdasági Ipari és Kereskedelmi Részvénytársaság, residente en Budapest (Hungria), por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE CEREALES Ó HARINAS RESPECTIVAMENTE", presentada en el Ministerio de Economía Nacional.



5 El invento se refiere á un tratamiento preliminar al que han de someterse los cereales y harinas respectivamente antes de su manipulación usual para transformarlos en distintos productos alimenticios á fin de evitar interrupciones digestivas y particularmente el flato que por lo general se producen frecuentemente en personas enfermas del estómago ó intestino y en personas ya ancianas, al ingerir alimentos preparados á base de harina.

10 Para evitar estos efectos desagradables de los productos alimenticios hechos á base de harina, les han sido preparados hasta ahora á los enfermos en forma de galletas, pastas ú otras parecidas de repostería. Pero estos alimentos, debido á su constitución dura y seca y á la insipidez de su sabor, no son tomados con agrado por los enfermos y en algunos casos hasta
15 en contra de su voluntad.

El invento se basa en la experiencia de que las conocidas cualidades ventajosas de los alimentos hechos á base de harina, como sucede con las galletas y otros similares de repostería,

20 pueden lograrse también sometiendo los distintos cereales antes de la molienda, ó respectivamente la harina elaborada de los mismos, antes de su empleo para la elaboración de artículos de repostería, pastas y similares á un lento proceso de tostado, moliendo luego el cereal así tratado en la forma usual hasta reducirlo á harina ó empleando respectivamente la harina para
25 confeccionar artículos de repostería, pastas y similares. La harina así tratada será adecuada para la preparación de toda clase de alimentos harinosos y además, parecido al caso de la galleta y pastas, extraordinariamente consistente.

La obtención de las llamadas clases de cereales y maiz por insuflado ("puffed") es ya conocida. Estas se obtienen por rápido calentamiento de los productos crudos de tal forma que estos últimos, debido á la rápida evasión de su contenido de agua y á los gases desarrollados durante el calentamiento, así como á las descomposiciones químicas acaecidas, se inflan, experimentando su estructura una variación tan amplia, que la harina
30 obtenida de estos productos no puede emplearse ya para elaborar alimentos harinosos y que de los mismos no llegó tampoco á hacerse realmente nunca harina. En contra de esto se efectúa según este invento el tostado de las clases de cereales ó de la harina respectivamente de manera cuidadosa lenta y á temperatura relativamente reducida, de tal forma que primeramente se hace evadir solo el contenido de humedad á una temperatura inferior á 100°C, elevando luego lentamente éste último de manera que el
35 tostado del producto se efectue con formación parcial de dextrina. De esta manera se logra la deseada transformación del cereal ó de la harina respectivamente sin notable aumento de volumen y sin inflado respectivamente y la consumación de la variación ansiada es exteriormente apreciable por el oscurecimiento del color del producto.



40
45
50 Las harinas así previamente tratadas son también adecuadas para usos culinarios, por ejemplo para caldos ó salsas. También estos alimentos pueden ingerirse sin peligro de experimentar ningún efecto flatulento, que serían en cambio originados

