

14113

JOSE MARIA BELLOCH FERRICLS

español de nacionalidad, residente en Valencia, calle de la Lonja 6, solicita una Patente de Invención por 20 años en los dominios españoles por "PROCEDIMIENTO DE COCCORACION Y ADAPTACION DE GUSTOS AL ARROZ Y SU SEMOLA, PERTENECIENTES A LOS QUE EN SU NATURALEZA TIENEN"

MEMORIA DESCRIPTIVA



DIC. 1930

El arroz es uno de los alimentos más popularizados del mundo y por ello su cultivo y elaboración rebasa en determinadas comarcas la importancia agrícola é industrial de productos similares, ya que su uso es codiciado por todas las clases sociales y así quien más quien menos de sus elaboradores estudia la manera de presentarlo al mercado con mayores garantías de pulidez y asepsia. Lo mismo acontece con las semolas de arroz.

Existen clases denominadas natizado, glaseado y blanqueado y cada una de ellas, haciendo honor á su denominación, se halla en posesion de las características etiológicas de su clasificación.

Conocer el recurrente de las exigencias que las zonas consumidoras pueden aportar, ha creído del caso estudiar el medio de comunicar al arroz y su semola, color y gusto á placer de la concurrencia, garantizando el propio tipo la más absoluta higiene, para el cabalajeado que saben las grandes no

por lo en manera alguna afectar á los organos digestivos, pues los productos que para ello se utilizan, que seran vegetales, minerales ó quimicos, se hallan desprovistos de toda materia nociva y en su receptivo contendrán en la mayoria de los casos, abundancia de porciones alimenticias.

Los ensayos realizados á este fin han sido tan satisfactorios que, yá en plena seguridad de éxito, ha decidido el firmante superar sus esfuerzos en una patente cifrada en el enunciado de esta memoria.

El arroz y su semola yá elaborados como es uso frecuente, queda desprovisto de suscarna y despojos y en esta situacion se somete á un baño del producto colorante ó alimenticio que se desea aplicar, siendo mecanico el procedimiento que se utiliza para comunicar los productos exigidos en esta innovacion.



Como las substancias liquas aplicadas al arroz y semola, en los gustos y color que el consumidor solicite, será este procedimiento un medio seguro de que estos productos alimenticios se entenderan, mas si cabe, pues existen regiones porinsulares que por no saber condimentarlo ó por la insipidez de las viandas confeccionadas en blanco, dejan de consumirlo con la abundancia de cereales.

N O T A

El resumen: El objeto de este Patente comprende las siguientes reivindicaciones:

PRIMERA: Reivindicar la aplicacion de color y materia alimenticia al arroz y alborado y su semola.

SEGUNDA: Reivindicar el embadurnamiento del arroz con materias liquas y en forma de pastas.

TERCERA: Reivindicar la aplicacion de productos alimenticios y colorantes quimicos, minerales y vegetales que no sean nocivos á la salud y asi dar al arroz y su semola color y gusto distinto del que en su propiedad nativa tienen.

CUARTA: Reivindicar por ultimo como de mi invencion propia y exclusiva y como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invencion que por 20 años se solicita en España" PROCEDIMIENTO DE COLORACION Y ADAPTACION DE GUSTOS AL ARROZ Y SU SE- LA, DIFERENTES A LOS QUE EN SI NATURALMENTE TIENEN"

Todo segun se describe y reivindica en esta memoria que consta de tres hojas mecanografiadas por una sola cara y debidamente foliadas.

=====

Valencia 23 Diciembre 1930.



M. Belluch Ferris