

1 2 1 2 9 5



M E M O R I A D E S C R I P T I V A

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por veinte años en España

a favor de

ARROCERIAS SAN MARTIN, FRANCISCO CORELL C. A. con domicilio en
Valencia, Avenida de Perez y Valero, F. C.

por

"UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE HARINAS Y GRANITOS DE ARROZ,
ESTERILIZADOS A FUEGO LENTO"

=====

En las harinas de sémola que se encuentran hoy en el merca-
do es muy frecuente el desarrollo de microorganismos nocivos, de-
bido a que, como no están esterilizadas, entran en fermentación
y, ya se sabe que el calor producido por ésta, es altamente fa-
5 vorable al desarrollo de toda clase de gérmenes, lo mismo inofen-
sivos que patógenos.

El procedimiento objeto de la presente invención viene a
evitar este gravísimo defecto, pues las harinos y granitos de
arroz elaborados con sujeción al mismo, como están esterilizados,
10 no entran en fermentación, y además son altamente nutritivos y
de fácil digestión aun para personas de estómagos delicados (an-
cianos, niños, enfermos ...) Otra de las mas importantes propieda
des del producto obtenido según el procedimiento objeto de la

121295



15 presente invención es la de que puede conservarse por tiempo in-
definido, sin perder ninguna de sus cualidades nutritivas.

El procedimiento que se quiere patentar es el siguiente:

20 Se escojen los granos de arroz mas sazonados y maduros, a los
cuales se les quita, por fricción, la capa superficial o harina-
za del grano; hecho esto, son sometidos a una elevada tempera-
tura por medio de aparatos calentadores de granos, hasta dejar-
los completamente tostados, con lo cual se consigue esterilizar-
los en absoluto, puesto que es sabido que el protoplasma vivo
no resiste mas de cien grados centígrados de temperatura y en
dicha tostación se pasa, con mucho, este punto de calor. Estos
25 granos, asi limpios y tostados, pueden envasarse, tal como que-
dan (granitos), o bien molerse a diferentes grados de finura,
hasta convertirlos en harina impalpable (harinas). Los envases
en que se han de poner a la venta estos granitos y harinas son
asépticos, como la ídole del producto requiere.

30

N O T A

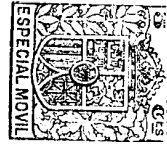
En resumen: La patente recaerá sobre las reivindicaciones
siguientes:

PRIMERA:- Un procedimiento de fabricación de granitos y ha-
rinas de arroz consistente en obtener dichos productos perfec-
35 tamente esterilizados, por la acción del calor.

SEGUNDA:- Un procedimiento de fabricacion de granitos y ha-
rinas de arroz, según reivindicación primera, destinados al con-
sumo, obtenidos sometiendo los granos de arroz mas sazonados y
maduros, primero a una limpieza por fricción, que les quita la
40 capa superficial o harinaza; y, segundo, tostando los granos,
asi limpiados, hasta obtenerlos perfectamente tostados y, por
lo tanto, absolutamente esterilizados.

TERCERA: Un procedimiento de fabricación de granitos y ha-
rinas de arroz, segun reivindicaciones primera y segunda, consis

121295



45 tente en que los granos, asi limpios y tostados, pueden ser en-
vasados en envases asépticos y vendidos al publico (granitos)
o bien pueden ser molidos a diferentes grados, hasta dejarlos re-
ducidos a polvo impalpable, si se quiere (harinas).

50 CUARTA:- Por ultimo, se reivindica, como objeto sobre el
cual ha de recaer la patente de invencion que se solicita por
veinte años en España, por

"UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE HARINAS Y GRANITOS DE ARROZ
ESTERILIZADOS A FUEGO LENTO".

55 Todo conforme queda descrito en la presente memoria que cons-
ta de tres hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid 13 Enero 1931.

ALFONSO UNGRIA

P. P. *Alfonso Ungria*

