

193006



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

De una patente de invención, por veinte años, para España y sus posesiones a favor de Don Luis Garcia Noreña, residente en Santander, Burgos nº. 27 y 29, por "Nuevo procedimiento de fabricación de una pasta integral a base de harina de trigo triturado y proteicas del salvado, para uso alimenticio, de diferentes formas," clase 5ª.

### M E M O R I A

La presente memoria tiene por objeto el patentar el procedimiento de fabricación y adaptación para el uso comestible de una pasta integral a base de trigo triturado con la utilización de la harina de trigo candeal y las proteicas del salvado, del mismo trigo para que constituya un alimento completo con la riqueza del gluten y sirva de actividad fisiologica y de estimulante al aparato digestivo, sirviendo de alimento principal a personas delicadas, convalecientes y demás que necesiten una sobrealimentación delicada y exquisita.

Se obtiene este procedimiento y por medio de su fabricación una pasta alimenticia destinada principalmente como alimento nutritivo, elaborando esta pasta por el procedimiento especial que se citará, nuevo hasta el día y por el que permite agregar a la harina obtenida de buen trigo candeal además de las sustancias nutritivas propias de la harina, las proteicas del salvado mismo, con lo que obtendremos con este procedimiento un producto nutritivo rico en gluten que al mismo tiempo que sirve de alimentación especial, actúa asimismo favorablemente sobre el aparato digestivo



sirviendo para estimular su actividad y evitando su atonia.

30.- Después de infinitos ensayos y comprobaciones, hemos llegado a ver sus admirables resultados en las personas delicadas que se alimentaron con esta pasta, y que padecían una acentuada atonia, llegando a evitarla con el uso de este producto y sin necesidad de ningun medicamento, lo que viene a hacer una indispensable garantía para la persona delicada o enferma, por su gusto agradable y nutrición perfecta, haciendo innecesario cualquier medicamento que, por su estado especial de enfermos, les pudiera perjudicar.

35.- El producto que se obtiene con el procedimiento que nos ocupa, además de un poderoso alimento, no conocido, es de un gusto agradable al paladar, obteniéndose con el uso del mismo una buena digestión y regularización del aparato digestivo, sin el mas leve daño a los organismos débiles, y tampoco, como es consiguiente a los fuertes.

40.- **PROCEDIMIENTO DE FABRICACION.**- Para obtener por este procedimiento la pasta resultante del mismo, se seguirán las normas que a continuación se expresan:

45.- Se somete el trigo candeal a una selección entre las mejores clases y del mismo a una acabadísima limpieza para que quede todo el grano dispuesto al aprovechamiento íntegro del mismo y pueda efectuarse la elaboración de la pasta a que nos referimos en esta memoria.

50.- Obtenido este grano limpio, se somete después a una acabada y concienzuda trituración, por medio de piedras, en forma que se obtenga una harina fina con todos los componentes íntegros del grano de trigo, a fin de que pueda quedar en condiciones de poderse fabricar la mencionada pasta.

55.- Obtenida esta harina se someterá a una desharinación, mezclándola con un porcentaje calculado de agua que variará según las condiciones de esta harina, y que generalmente oscilará de un 22 a un 27 por 100. Después de esta desharinación rápida, lo cual es nece-



60.- sario a fin de obtener la pasta que se indica pasa mecánicamente la mencionada pasta a ser gramolada, es decir, a formar una pasta compacta, cuya operación es preciso efectuarla con rapidez y suavidad, a fin de evitar cree esta masa partes duras y no haya desgarración del grano de gluten.

65.- Una vez obtenida la pasta en estas condiciones, se someterá a máquinas de distintas naturalezas para obtener las distintas formas que se deseen.

70.- Con este procedimiento obtiéndose por lo tanto unas variadísimas formas de pastas, tantas como puedan ser; trafiladas, largas y cortadas, laminadas, plegadas, y así sucesivamente de forma variadísimas, las que después se someten a una desecación perfecta en tres fases, que da una pasta libre de toda acidez y de gran elasticidad, por lo cual puede ser empleada en los distintos usos culinarios y pudiéndose conservar entera y blanda y con gusto muy agradable.

75.- La desecación se efectúa a una temperatura que como máximo puede llegar a 21 grados, con objeto de no perjudicar en nada a las sustancias nutritivas que contiene la pasta y que ordinariamente se hace a la temperatura del ambiente.

80.- Es necesario que las operaciones para la obtención de este producto se hagan con sumo cuidado y en especial las conducentes a la citada obtención de la masa o pasta y distintas formas, pues por la constitución especial de la harina indicada, requiere esta fabricación sumo esmero.

85.- El procedimiento que nos ocupa, aunque nos parece sencillísimo a primera vista, requiere un conocimiento perfecto para la adaptación de las diferentes manipulaciones reseñadas en esta memoria, pudiendo hacerse las operaciones mecánicas, con máquinas especiales o con adaptación de las ya conocidas.

90.- Por lo que se indica anteriormente como materiales solo deben utilizarse el trigo de buena calidad, para que salga la harina fina y de buena calidad, para que pueda usarse con las proteicas del salvado y agua potable.



La presenta patente recaerá principalmente sobre las siguientes reivindicaciones:

95.-

1ª.- Por nuevo procedimiento de fabricación de una pasta integral a base de trigo triturado, aprovechada su harina y las partes proteicas del salvado mismo.

100.-

2ª.- Por la reivindicación primera y procedimiento de fabricación de pasta a base de la utilización íntegra de la harina del trigo, incluyendo la cascarilla del mismo, conocida por salvado, que mezclada con agua potable en proporción del 22 al 27 por 100, resulta una pasta con rico gluten para usos domesticos y alimenticios.

105.-

3ª.- Por lo reivindicado en la primera y segunda y procedimiento de aprovechamiento total en la fabricación de pastas alimenticias de la trituración del trigo candeal, sin desperdiciar las proteicas del salvado, permitiendo que la pasta sirva para evitar la atonia en el aparato digestivo, y estimulando al mismo, y:

110.-

4ª.- Por "NUEVO PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA PASTA INTEGRAL A BASE DE HARINA DE TRIGO TRITURADO Y PROTEICAS DEL SALVADO PARA USO ALIMENTICIO, DE DIFERENTES FORMAS", clase 5ª, a favor de D. Luis Garcia Noreña, de Santander. Esta memoria consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, con 115 lineas.

115.-

Madrid a 21 de Agosto del 1931.

EDUARDO DE GARAMENDI

P. P.