



1 2 4 2 7 3

P A T E N T E
D E
I N V E N C I Ó N

por veinte años, en España, a favor de Don José Cantenys Coll, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Aragón, número 67, por "PROCEDIMIENTO PARA REGULARIZAR LA ACCIÓN DE LA LEVADURA EN LAS PASTAS O MASAS COMESTIBLES".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

5. En la fabricación del pan, así como en la de muchos pasteles y otros preparados a base de harina, es indispensable el empleo de la levadura, que determina el "levantamiento" de la pasta, haciéndola esponjosa, por fermentación de la masa en medios adecuados. Sin esa operación, el pan, después de la cocción, resulta un producto apretado, duro, de sabor poco grato y de difícil digestión.

10. Por otra parte, la fermentación que produce el levantamiento o la subida de la pasta, tiene un límite,



pasado el cual, si la fermentación persiste, la pasta se "marea" como dicen los tahoneros, es decir se vuelve ácida, comunicando mal gusto al pan y restándole cualidades nutritivas.

15. Para obtener debidamente el efecto de la levadura, son necesarios un determinado calor y una determinada humedad, que los industriales panaderos y pasteleros se proporcionan por un método que consiste en disponer un local o recinto por encima de la bóveda del horno o muy próximo a él en el que depositan la pasta preparada en trozos, para que el calor irradiado influya en su masa, que además proveen de humedad rociándola con agua o haciéndola evaporar espontáneamente.

25. Este método seguido en la actualidad presenta varios inconvenientes, como son la dificultad de regular la temperatura del local, que está naturalmente afectada por la del exterior, y así se da el caso de que en invierno se hace muy lenta la subida de la pasta, con gran pérdida de tiempo, y en verano, en cambio, se corre el riesgo de precipitarla, estropeando la masa. De todos modos, este método obliga a los operarios a trabajar en una atmósfera caldeada, con grave incomodidad y detrimento de su salud, como es sabido.

35. Esto aparte, para facilitar la subida, se envuelven las porciones de pasta o los pasteles abrigándolos con nidos de telas gruesas, cuyo uso se repite, y que aun tratadas cuidadosamente han de ser manoseadas, en perjuicio de la higiene en asunto de tanta monta.

40. Por todo ello, el recurrente, que ha estudiado este aspecto de la panificación, ha ideado y creado un pro-



cedimiento regulador de los efectos de la levadura, que evita los inconvenientes apuntados, facilita el trabajo y éste se hace en buenas condiciones.

- Consiste el procedimiento en disponer un depósito o recipiente en forma de armario o análoga, con departamentos móviles adecuados, en el que se introduce la pasta en porciones sin el intermedio de tela alguna, sino apoyando cada porción sobre anaqueles de tela metálica o listones de madera, que permiten la circulación del aire. El conjunto de anaqueles, o sea el armario, va revestido interiormente de planchas de madera y materiales refractarios y exteriormente reforzado con chapas metálicas. Se dispone en el interior del recipiente una serie de tubos con diversas bocas. Cerrado herméticamente, se aplican a este aparato desde el exterior chorros de vapor de agua, que se distribuye a voluntad, elevando la temperatura al grado conveniente, indicada por un termómetro, y proporcionando la humedad en la medida necesaria, todo lo cual se regula desde el exterior, cómoda y sencillamente.
- 45.
- 50.
- 55.
- 60.

La uniformidad de temperatura y humedad a que se somete la pasta, sustraída por completo a influencias exteriores, acelera la subida, llevándola al punto preciso, sin molestia de los operarios, que pueden practicar esta operación en lugar ventilado y lejos del horno.

65.

El aparato puede dotarse de ruedas que faciliten su traslado a la proximidad de la boca del horno, a fin de proceder a la cocción de su contenido. Con este procedimiento quedan beneficiados el producto, la salud de los operarios y la higiene de los consumidores.

70.



124273

213781931

N O T A

Declarando ser nuevo y de invención propia el procedimiento descrito y para garantía de propiedad by explotación exclusiva del mismo, se solicita patente de invención que contenga y ampare la reivindicación siguiente:

75. Se reivindica un procedimiento regulador de los efectos de la levadura en el pan y en masas o pastas comestibles, que consiste esencialmente en encerrar la pasta o masa en un recipiente o depósito adecuado, sustráido a influencias exteriores, y en determinar en el interior del mismo una temperatura y un grado de humedad uniformes y precisos, mediante la inyección de vapor de agua suministrado desde el exterior en forma regulable.
- 80.

- Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad del objeto de la patente descrita, cual objeto es: "Procedimiento para regularizar la acción de la levadura en las pastas o masas comestibles".
- 85.

La presente memoria consta de cuatro hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, a 23 de septiembre de 1931.

José CANTENYS COLL

P. a.

JAIME IGERN

P. p.