

125285



125285

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

a favor de Don Alberto SANMARTIN QUEROL, con domicilio en MISTALA (Valencia), por:

"UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA FECULA ESPECIAL PARA LA ELABORACION DEL CHOCOLATE"

-o-o-o-o-o-o-

MEMORIA DESCRIPTIVA

Con esta misma fecha se solicita del Ministerio de Agricultura a favor del que suscribe D. Alberto Sanmartin Querol la concesión de una Patente sobre "Un procedimiento de fabricación de una fécula especial para la elaboración del chocolate".

Ha sido siempre norma del desenvolvimiento industrial la obtención de sus productos con el máximun de economía de tiempo y de dinero; este último ha sido favorecido por medio de disposiciones legales, , en lo que a la industria chocolatera se refiere, al permitir la sustitución del cacao por determinadas proporciones de productos agrícolas propios, como las harinas de arroz y de algarroba que ofrecen al mercado nacional entre otras ventajas la de evitar importaciones de productos de menor riqueza nutritiva que los ofrecidos por el suelo patrio; sin embargo no ha



sido sugerida hasta la fecha economía propia de tiempo para que la industria chocolatera pueda prescindir de aquellas operaciones previas siempre necesarias si a la elaboración del chocolate se intenta llevar no ya una sola de las harinas indicadas sino las dos; la práctica ha ido acreditando que no es tarea fácil la simple mezcla de las harinas para integrar con ella la elaboración del chocolate; sino se ofrecen ambas harinas sintetizadas, más bien que mezcladas, formando un producto de verdadera novación de componentes; sino se consigue en la elaboración del chocolate estará reñida con la facilidad de fabricación y cualidades notoriamente apetecibles que todo fabricante se propone acreditar de su producto, siempre realizar.

A llenar esta necesidad responde este procedimiento que deseamos patentar; nos proponemos pues como fin obtener una fécula, un producto sintético de elementos ya autorizados por la Legislación como componentes del chocolate para dar facilidad a los fabricantes del mismo de disponer una fécula con las proporciones legales de harina de algarroba y harina de arroz. Dicho procedimiento consiste en un aparato triturador corriente encargado de pulverizar la algarroba en forma tal que permita, mediante un monta cargas, introducir el producto pulverizado en un torno-cernador que clasifique dicho producto con la segregación de la flor de su harina dotada de capacidad receptiva suficiente para en aparato mezclador, verificarse la conmixión de dicha flor de harina con la proporción legal de la fécula del arroz en forma lo suficientemente perfecta para la obtención del producto sintético aludido, el cual será recogido en un recipiente empacador.



N O T A

En resumen, la patente que se solicita recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

50 1ª.- Procedimiento de fabricación de una fécula especial para la elaboración del chocolate, caracterizada por llevar dos partes de flor de harina de algarroba.

2ª.- El procedimiento indicado en la anterior reivindicación caracterizado por unirse o mezclarse a las dos partes anteriores, diez y ocho partes de fécula de arroz; y

55 3ª.-"Un procedimiento de fabricación de una fécula especial para la elaboración del chocolate"

Madrid 12 de Enero de 1932.