



125607

PATENTE DE INTRODUCCION POR DIEZ AÑOS A FAVOR DE DON TORCUATO FALP POR UN PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE UN PAN ESPECIAL A BASE DE GLUTEN Y HARINA DE SOJA.

== MEMORIA DESCRIPTIVA ==

Se fabrican varias clases de pan, pero ninguna reúne las ventajas del que motiva la presente demanda, éste está indicado especialmente para las personas diabéticas, que como es sabido ninguno de los panes posee cualidades especiales y por lo tanto al establecer esta nueva industria en el país el solicitante quiere ampararse en la vigente ley de Propiedad Industrial.

Las manipulaciones para fabricar este pan especial son las usuales y corrientes; en cambio los componentes son distintos y para formarse una idea vamos a explicarlos a continuación.

Para elaborar este pan especial se prepara la harina de trigo la cual se somete a un lavaje por medio del agua, eliminándose por este medio parte de las féculas; luego de este lavaje se agrega a la pasta que queda y cuyo componente principal es el gluten una cantidad de harina de soja.

Preparada la pasta en la forma descrita en el párrafo anterior se van llenando con ella unos moldes especiales y se meten en el horno hasta su perfecta cocción; una vez conseguida ésta, se saca el pan de los moldes, quedando terminada la fabricación.

Como es natural es imposible fijar las cantidades de gluten, pues según el lavado puede variar, aunque siempre sea su principal componente; lo mismo ocurre con la harina de soja que no puede fijarse tampoco la cantidad, ésta varía según la humedad del gluten, que absorbe más o menos dicha harina. Esta variación de la mezcla de ambos componentes, puede también motivarla si hay precisión de dejar la pasta más o menos dura.



Los moldes son de metal, siendo variable su forma y tamaño, pudiendo ser lisos o con toda clase de dibujos que luego quedan grabados en el pan.

== N O T A ==

Esta patente recae en las reivindicaciones siguientes:

30.

1ª. En eliminar de la harina de trigo por medio de un lavaje de agua, parte de las féculas, resultando formada una pasta cuya parte principal es el gluten, a la cual se le mezcla harina de soja.

35

2ª. Que realizada la mezcla indicada en la reivindicación anterior, resulta una pasta que se coloca en unos moldes que pasan al horno para su cocción, una vez obtenida, se separa de dichos moldes el pan y resulta terminada su fabricación.

3ª. UN PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PAN ESPECIAL A BASE DE GLUTEN Y HARINA DE SOJA.

Parcelona, 1º. Febrero 1932.