



125828

PATENTE DE INVENCION

por 20 años por

"UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO DESTINADO AL MEJORAMIENTO DE LAS HARINAS EN LA FABRICACION DEL PAN Y PRODUCTOS DE PASTERIA", a favor de Don Manuel Diaz Fernandez, residente en Madrid.

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

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

La presente memoria esta destinada a garantizar la explotación en España de un procedimiento de fabricación de un producto destinado al mejoramiento de las harinas en la fabricación del pan y productos de pasteleria y reposteria, con cuyo empleo se obtienen innumerables ventajas en las industrias de la panaderia y pasteleria en general.

La harina de trigo tiene en su estado normal poca fuerza para subir. Por tanto para hacer la masa para el pan, especialmente el de lujo, llamado comunmente de viena, y para las pastas para pasteles y dulces, es necesario mejorar las harinas dandole fuerza para que suba y obtener un buen producto.

Con el producto obtenido por el procedimiento que es objeto de la patente que motiva la presente memoria, se obtiene un gran aumento en la hidratación del pan y de los productos de pasteleria, elevandose la fuerza de las harinas de trigo en una proporción, por lo menos de un 25%, y proporcionandole a las mismas una subida de color, que hacen al producto mas agradable a la vista, y si se quiere al paladar.

Asi mismo se obtiene la ventaja de que la utilización en el pan de lujo suprime casi en su totalidad la parte de azucar que se utili-



125828

z. para darle colorido.

El mencionado producto esta integrado por una gran parte de unos polvos o harina obtenidos de cebada malteada, germinada y tostada, y de otra parte de polvos obtenidos precisamente del germen o semilla de la misma cebada malteada y tostada mezclados en las proporciones y forma que se detallan a continuación.

Para conseguir dichas partes integrantes del producto se verifica la siguiente operación:

En primer lugar se procede al germinado de la cebada, la cual se somete despues al tostado, verificandose mas tarde un molido muy fino de la cebada asi preparada, sometiendola despues a un cribado perfecto y muy fino.

El germen o semilla de la cebada se somete a identicas operaciones para obtener tambien un polvo finisimo.

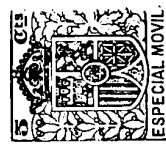
Una vez obtenidos los polvos o harinas antes mencionados se procede al mezclado de estos, debiendo resultar una mezcla muy intima de ambos componentes en las siguientes proporciones:

Polvo o harina obtenido de la cebada germinada y tostada del 60 al 80 %, segun la mayor o menor fuerza que se le quiera dar a la harina o a la pasta.

Polvo obtenido de la semilla o germen de la cebada tostada y malteada del 20 al 40 %, segun en las proporciones en que se dosifique el producto anterior.

La operación de cribado y mezclado pueden hacerse manualmente, aunque es preferible para ello el utilizar maquinas cribadoras y mezcladoras, para que cayendo ambos productos o ingredientes en forma de lluvia sobre un mezclador con brazos agitadores, se consiga una mezcla muy ligada y uniforme de los citados componentes.

A dicha mezcla puede agregarse, si se estima conveniente, Bicarbonato de sosa en una proporción de un 25%, con cuya adición se consigue el aumento de desprendimiento de acido carbónico al verificarse el remojo de las harinas.



Para utilizar el producto obtenido, se disuelve una cantidad proporcional en un recipiente con agua fría o templada, aunque es preferible la templada, ya que con ello se favorece la fermentación con lo que se economiza el gasto de levadura. Obtenida dicha disolución se le agrega el agua necesaria en las proporciones correspondientes a la cantidad de masa o pasta que se desee obtener.

N O T A

La descrita patente de invención recaera pues sobre las siguientes reivindicaciones:

1ª.- Sobre un procedimiento de fabricación de un producto destinado al mejoramiento de las harinas en la fabricación del pan, especialmente el de luño y productos de pastelería, confitería y repostería, consistente en la obtención de unos polvos o harinas del molido de la cebada malteada, germinada y tostada, y de otros polvos obtenidos en la misma forma de la semilla o germen de la cebada tostada y malteada, íntimamente ligados y mezclados en una proporción de un 60 al 80 % de los primeros, y de un 20 a un 40 % de los segundos, pudiéndose llegar a una mezcla hasta del 50 % de cada producto, según con el mejoramiento que se deseen obtener las harinas o pastas, para darle más o menos fuerza.

2ª. Sobre " UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UN PRODUCTO DESTINADO AL MEJORAMIENTO DE LAS HARINAS EN LA FABRICACIÓN DEL PAN Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA".

Todo de propia invención y nuevo y tal como queda descrito y reivindicado.

Esta memoria consta de tres hojas mecanografiadas y foliadas por una sola cara.

Madrid 2 de Marzo de 1.932.

*Manuel del Río*