



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por veinte años en España

a favor de

D. José M^e Belloch Ferriols, vecino de Benetuser (Valencia)
calle de la Estación, 17.

por

UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DEL ARROZ

=_=_=_=_=_

El arroz como todas las clases de gramíneas, se descompone a temperaturas elevadas. Por eso cuando llega el mes de Julio y Agosto se ve atacado de toda clase de microorganismos propios de la naturaleza y medio ambiente del producto orgánico.

5. Por el motivo antes apuntado el arroz tardó muchos años en consumirse en el continente americano. Los navegantes en sus expediciones a las Americas, no podían conseguir cruzar la línea ecuatorial sin que se fermentara la provisión de abordo y después de muchísimo tiempo en Italia, donde la producción de gramíneas era excesiva, se ensayaron muchísimos procedimientos la mayoría inútiles, otros de mejor resultado pero tan complicados
- 10.



que hacian impracticable su empleo.

Mas tarde consiguieron los italianos la preparaci3n de arroces de tal forma que sin encarecer apenas el costa de los mismos, los ponian en condiciones de ser exportados a traves de todos los mares y continentes en estado de perfecta conservaci3n. Por este hecho adquirio italia el predominio de sus gramineas en todos los paises del mundo, ya que China a pesar de ser la naci3n que de mas antiguo lo cultivaba nada habia adelantado en este sentido.

Los procedimientos empleados por los italianos para preservar sus arroces de toda clase de agentes patol3gicos consistia en inmunizar los granos con materias qu3micas tales como preparaciones ligeramente aciduladas. Igualmente se empleaban formulas a base de alcohol y borax, tambien de este 3ltimo elemento y colofonia, perjudicial para el organismo. Estos elementos fueron sustituidos por la querosina y la parafina, la primera de estas materias est3 actualmente en todo su apogeo, pues se pue e asegurar sin temor de ser rectificad que la mayor parte del arroz que se exporta est3 querosinado.

Con el fin de conseguir un procedimiento nuevo de preparaci3n de los arroces para la exportaci3n a los cuatro puntos cardinales sin exposici3n absolutamente ningun de que la mercancia se altere hemos ensayado substancias inofensivas para la salud, y de las mejores resultados hemos obtenido han sido de los productos grasos, escogiendo aquellos que por su densidad tenian mas analogia con la querosina, empezando por ensayar grasas comestibles pero animales de las que hubimos de desistir pronto por ser bastante ricas en levaduras. Entonces ensayamos la adopción de productos grasos de distinta naturaleza, tales como los de pino, croton, colza, palma etc, y si bien obtuve mejores resultados con estos productos que con los primeramente ensayados, apesar de sre de muchisima menos densidad, no llen3 por



completo nuestras aspiraciones, por haber comprobado que estas
45. grasas tampoco están exentas de substancias moleculares:

Por fin despues de varios años de trabajo hemos conseguido
perfeccionar el proceimiento con el empleo de ésteres gliceri-
cos procedentes de la destilación de frutos y semillas oleagino-
sas, previa separación de los acidos grasos, y por consiguiente
50. de la mayor cantidad de impurezas.

El procedimiento consiste en primer lugar, en la obtención
de ésteres glicericos puros ó virgenes, libres de levaduras,
mostos y bacterias, y el resultado puro o virgen se emulsiona
con las gramineas hasta conseguir la perfecta saturación y una
55. vez conseguida puede procederse a la exportación sin peligro.

N O T A

En resumen: La patente recaera sobre las reivindicaciones
siguientes:

1ª.- Un nuevo procedimiento para la conservación del arroz,
60. caracterizado, por la preparación de arroces con ésteres glicé-
ricos virgenes procedentes de semillas, frutos y plantas olea-
ginosas exentos de acidos grasos, para evitar su putrefacción
a temperaturas elevadas permiti ndo su expoetación a cualquier
pais.

65. 2ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha
de recaer la patente de invención que se solicita por

UN NUEVO PROCE IMIENTO PARA LA CONSERVACION DEL ARROZ

Todo conforme queda expresado en la presente memoria que
consta de tres hojas escritas a maquina por una sola cara.

Madrid 8 de Abril de 1,932

ALFONSO UNGRIA
P. P.