



## MEMORIA DESCRIPTIVA

De una patente de invención, cuyo registro, por 20 años para España y sus posesiones, se solicita a favor de D. Angel Gómez Martínez, residente en Valladolid Carrtera de Segovia nº 36, por "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO A BASE DE CENTENO", comprendido en la clase 5ª del Nomenclátor

## M E M O R I A

El objeto de la invención que se trata de patentar mediante la presente memoria es el procedimiento de obtención de un producto, a base de centeno cuyas infusiones pueden substituir con ventaja a la bebida horvada en uso hasta ahora.

Los momentos actuales porque atraviesa todo el mundo de crisis de producción y sobre todo de distribución son tan graves que en todos los países la salida que se busca es a base de la independencia industrial, es decir a reducir en lo posible el desnivel desfavorable a la mayoría de las naciones entre las importaciones y las exportaciones. Lo países cuya balanza económica ofrezca desnivel para su economía sentirán cada vez agravar su situación si no pretan de equiparar en lo posible importación y exportación. De ahí que todos traten de buscar dentro de su propio solar los productos o sus resultados que ahora han de adquirir en el extranjero.



30.- Por lo que a España se refiere, en las cifras de la importación figuran en primer lugar, dentro del ramo de los comestibles, el café y el té. Si nuestra economía encuentra un producto que los pueda substituir con ventaja estará de enhorabuena. Ese producto es el, cuyo procedimiento de obtención se trata de patentar.

35.- Las bebidas resultantes de la infusión o cocción del café y el té son, en España de un uso general, su aroma, sabor, etc. son inmejorables. Por el contrario su nutrición es nula, mientras que por otra parte los distintos alcoholoides que en tan gran proporción contienen y cuyo efecto sobre el organismo, aunque a veces sirvan de estimulantes a la postre debilitan y minan el sistema nervioso con repercusiones en el aparato circulatorio especialmente en el corazón, Si a esto se une la gran cantidad de pesetas, las fabulosas sumas que anualmente tributa España a los países productores, por la importación de esos productos, resultará palpable la necesidad de encontrarles substitutivos nacionales, con los que se enriquecen la Industria Nacional derivadas de la Agricultura española aún más y con ello la economía nacional.

40.-

45.-

50.- Los cereales son la principal riqueza de nuestro país. El maíz, la cebada y la avena, etc. entran ya como base principal en la composición de las fórmulas de muchos productos alimenticios. La misma cebada tostada es usada como el café, ingiriendo despues de coladas las bebidas que resultan de su cocción. Pero hasta ahora, bien por no haber acertado en la elección del cereal más apropiado para substituir al café, bien por no haber resuelto el tratamiento para obtener la transformación del producto agrícola de que se trate en uno apto para la cocción que aventaje al café.

55.-

Despues de estudiados y analizados prolijamente los distintos cereales, hemos llegado a la conclusión de que el centeno es el más apropiado, el análisis químico descubre en



el grano de esta granínea los mismos ~~elementos~~ que en el café con la diferencia de que no contiene ni los alcaloides, ni las toxinas que éste y, en cambio sí toda una serie de vitaminas, principios activos y nutritivos de los cuales carece el café. Debidamente tostado el centeno y a causa de ser la cáscara del grano de la misma naturaleza que la del café y contener una gran cantidad de fécula, glucosa, sacarosa etc. hace que el tueste modifique a estas substancias lo suficiente para que sin perder sus cualidades déen al tostarse el color y aroma adecuado a la cocción y que han hecho tan extendido el uso del café.

70.- Veamos ahora el procedimiento de obtención.

La operación previa en la obtención del producto es la selección del grano y su separación de toda otra semilla extraña y aún de los granos de inferior calidad por ser vanos o por tener peso reducido. Esto se puede llevar a cabo por medio de una máquina adecuada cuyo tipo puede variar pero que en esencia sea de las que tienen una plataforma lisa circular que al girar a gran velocidad por la misma fuerza centrífuga arroja al exterior las impurezas y selecciona hacia el eje de giro el grano útil. También esta limpieza y selección puede hacerse a mano o por otro procedimiento que la técnica aconseje.

Tras la anterior operación viene la del lavado. Esta manipulación perfecciona a la anterior. Su principal fin es garantizar la asepsia del producto y también la selección del más apto de un modo aún más exacto que el anterior. Por otra parte también es necesaria esta limpieza puesto que si el grano tuviese en su superficie impurezas, el tueste posterior no se efectuaría en la forma que debe hacerlo en las materias necesarias o substancias necesarias. Este lavado puede hacerse mecánicamente o a mano.

Después se sumerge el grano, ya limpio, en un depósito o recipiente de agua, sostenido a una temperatura que no



95.- debe sobrepasar los 85 grados para que no llueva el agua, pues simplemente el objeto es el reblandecer la semilla. La manera de mantener la temperatura constante puede ser por cualquiera de las que la técnica aconseje: calderas con serpentín por el interior del cual va una corriente de aire caliente, depósitos valvulares, etc.

100.- Una vez reblandecido el grano se pone a secar. A ser posible al sol extendiéndolo debidamente.

105.- Y finalmente, viene el tueste. Operación que se debe realizar en horno cuyo calor sea producido por leña, debiendo ser la temperatura suave para que el tueste sea lento y penetre bien al grano. En lugar del tueste simple, puede hacerse la torrefacción, si se quiere, empleando en la bebida proporción el azúcar de caña o remolacha.

110.- Con esto queda ya apto el producto para ser usado; las amas de casa no tienen más que molerlo, como el café, hacer la infusión y estarán ya en posesión de la bebida que mejor sustituye al café.

115.- Esta bebida de centeno, puede usarse sola sin más que añadirle al azúcar, o sea pura, o bien con leche. Su sabor en nada envidia al del café ni al del té. Carece de elementos nocivos, toxinas, alcaloides etc. Por el contrario es altamente nutritivo, laxante y, lejos de ser estimulante como el café, es laxativa del sistema nervioso, tanto que puede usarse hasta contra las neuralgias etc.

N O T A

120.- La presente patente recaerá especialmente sobre las siguientes reivindicaciones:

PRIMERA.- Por el procedimiento de fabricación de un producto a base de centeno para obtener una bebida infusoria.

125.- SEGUNDA.- Por el procedimiento de la primera y el lavado del centeno cocido para su ablandamiento, sin lle-



gar a que se abra.

7  
TERCERA.- Por el procedimiento de la primera y segunda, y el secado del centeno cocido preferiblemente al sol o calor similar.

130.- CUARTA.- Por el procedimiento de las tres primeras y el tueste al horno del centeno, simplemente o torrefactándolo.

135.- QUINTA.- Por las cuatro anteriores y la trituración del centeno dejándolo granulado de mayor a menor tamaño según se desee;

SEXTA.- por "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO A BASE DE CENTENO", comprendido en la clase 5ª del nomenclátor, a favor de D. Angel Gomez Martinez.

140.- Constando la presente memoria de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, con ciento cuarenta y dos líneas.

Madrid 16 de diciembre de 1932.-

EDUARDO DE GARAMENDI

P. P.