



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

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION, por veinte años en España.

a favor de

Don José Maria Belloch Ferriols, residente en Valencia, Lauria 10.

por

"UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE HARINA O EXTRACTO ANHIDRO DE MANZANAS "

0-0-0-0

La manzana está considerada como una de las frutas mas sanas que se conocen por su riqueza en substancias alimenticias. Sin embargo no ha sido todavia industrializada mas que para la obtención del jugo para la elaboración de bebidas alcohólicas o sea para la aplicación mas inferior e innecesaria y perjudicial al organismo.

5. Con el fin de aprovechar los principios organicos de que está constituida ésta fruta, el que dice, tras de incesantes trabajos ha conseguido obtener un extracto que se puede presentar en forma de polvo, harina, pasta, granulado, tabletas, bloques, etc, etc, de un valor nutritivo insuperable y que se puede consumir puro o adicionado
10. al resto de los comestibles de uso corriente.

- La parte principalmente aprovechable de la manzana para la fabricacion de harinas o extractos es la carne o pulpa que representa aproximadamente el 95 por % de su peso la cual está dotada de diferentes azúcares en cantidades variables según clase de la fruta y grado de
15. madurez alcanzado. Así mismo se aprecian en su composición orgánica



algunos ácidos, materias tánicas, musilaquinosas, almidon,
m marias nitrogenadas y minerales.

Las materias fermentecibles a la vez que reductoras, son los
azucares que comprende la glucosa y la levadura, las cuales
20 representa el 60 % del azucar o materia dulce contenida en
el fruto, y en los no fermentecibles tenemos los ácidos que
en su mayor cantidad estan constituidos por el málico, el
tartárico y el citrico. El tanino, materia incolora en la
manzana, transforma su color al contacto con el aire. De
25 ahí que se puede presentar el extracto o harina de diferen-
tes tonalidades desde el claro hasta el pardo oscuro sin adi-
cionarle materia extraña alguna que lo transforme bastando
tansolo oxidar las materias tánicas al contacto con el oxi-
geno del aire para que este las descomponga y convierta en
30 diatasa hasta el grado deseado. La materia nitrogenada la
componen los albuminoides cuyo valor es de un 3 a 5 % y el
almidon, de un 5 a un 8 %.

Queda pues demostrado practicamente que la manzana tiene un
valor nutritivo no despreciable y que permanece todavia sin
35 ser industrializado como elemento comestible.

La manipulación de las manzanas para la obtención de las ha-
rinas o extractos requiere un cuidado muy extremado, tanto
en la selección de las frutas como en la tramitacion de las
mismas, porque los elementos antes reseñados desaparecerian
40 unos por eveporación, otros por la acción del aire y otros
por fermentación que haria la masa inservible.

En primer lugar se practica una selección de las frutas para
emplear en la fabricación las de mejor calidad y de diferen-
tes grados de madurez, para poder hacer luego las combinacio-
45 nes de clase y de maduración. Las operaciones para trabajar
la pasta se verifican por procedimientos manuales o mecánicos
de uso corriente ya que la forma de trabajar la fruta no al-

tera lo esencial de la patente y una vez obtenida la pasta se
la da el grado de consistencia necesario para poderla reducir
50 a harina o bien convertirla en granulado o tabletas, bloques, etc.

N o t a

En resumen: La patente recaera sobre las reivindicaciones siguien-
tes:

1ª.- Un procedimiento para la fabricación de harina o extracto
55 anhidro de manzanas, que se caracteriza por la elaboración del
fruto por medios manuales o mecánicos tales como el empleo de
maquinas trituradoras, prensas hidraulicas, aparatos evaporado-
res de agua o concentradores de la pasta, secaderos etc., para
obtener una pasta a la cual se da el grado de consistencia nece-
60 sario para poderla reducir a harina o convertirla en granulado
tabletas o bloques.

2ª.- Un procedimiento para la fabricación de harina o extracto
anhidro de manzanas, segun reivindicación anterior, que se ca-
racteriza por dar a la referida harina el color que se desea,
65 del claro hasta el pardo oscuro, sin adición de sustancias ex-
trañas y solo mediante la oxidación de las materias tánicas al
contacto con el aire, hasta que este las descomponga y convierta
en diatasa en el grado deseado.

3ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de re-
70 caer la patente de invención que se solicita por
"UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE HARINA O EXTRACTO ANHIDRO
DE MANZANAS"

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

Madrid 1 Abril de 1933

ALFONSO UNGRÍA

P. P.

