



140910

140910

P A T E N T E  
D E  
I N T R O D U C C I Ó N

por "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PREPARADOS ALIMENTICIOS SECOS A BASE DE MALTA", a favor de Don César Dubler, de nacionalidad suiza, residente en San Baudilio de Llobregat (Barcelona).

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

Esta patente de introducción se refiere a un procedimiento para la obtención de preparados alimenticios secos a base de malta, permitiendo el mismo el suministro de la malta seca en combinación con otras sustancias de alto poder nutritivo.

5.

El extracto de malta de cebada, desde hace tiempo, es reconocido como un excelente producto reconstituyente para la nutrición del organismo humano, empleándose como restaurador de energías en estados de convalecencia y también en los casos en que se requiere una alimentación

10.



140910

complementaria o especial, por motivo de enfermedad o régimen de alimentación.

15. A pesar de las excelentes cualidades de dicho extracto, su empleo no tiene aplicación tan amplia como por su bondad le corresponde, debido a que dicho extracto presenta algunas particularidades, tales como el sabor dulzón y consistencia parecida a la de la miel, que desagradan al paladar de muchas personas, especialmente a los enfermos y convalecientes, singularmente en los casos de inapetencia, en las que dichas particularidades son causa de aversión a dicho producto.

20. Este procedimiento salva aquellos inconvenientes y refuerza, además, el poder nutritivo del mencionado extracto, permitiendo todo ello, la obtención de preparados alimenticios de la más excelente calidad.

25. El extracto de malta, desde el punto de vista químico, constituye un alimento algo simple de hidrato de carbono, pero puede combinarse con otras sustancias (miel, huevos, cacao, azúcar, extracto de vitaminas, etc.) y así obtener nuevos productos concentrados mucho más apetecibles, de gran valor nutritivo y reconstituyente.

30. El procedimiento de fabricación de las citadas combinaciones, consiste en hacer la mezcla en proporciones adecuadas de extracto de malta de cebada con la otra sustancia (extracto de vitaminas, azúcar, cacao, huevos, miel, etc.); cuya mezcla es secada a temperatura baja, sea por medio del sistema vacuum o bien por medio de otros aparatos que se presten para la aplicación de bajas temperaturas, cuyas temperaturas son indispensables a fin de que no se estropeen al secarse, las sustancias valiosas

35.

40.



que constituyen las materias primas, sino que conserven íntegramente sus valores nutritivos.

45. Siguiendo este procedimiento se obtienen preparados a base de malta, en estado seco, muy sabrosos al paladar, que tienen valor nutritivo extraordinario y que representan productos alimenticios que pueden servir como reconstituyentes de gran eficacia.

50. El procedimiento descrito en su esencia, no queda limitado a un caso de fabricación; porque puede ser llevado a la práctica con toda clase de substancias nutritivas capaces de ser mezcladas con la malta de cebada en forma de extracto, en las proporciones adecuadas en cada caso y utilizando malaxadoras y toda clase de maquinaria a propósito, así como todos los sistemas de aparatos para 55. el sacado a temperaturas bajas, mientras con esto no se altere la esencialidad de las reivindicaciones; pues todo queda comprendido en el objeto de esta patente de introducción.

N O T A

60. Es objeto de esta patente de introducción que se solicita "Procedimiento para la fabricación de preparados alimenticios secos, a base de malta", que se caracteriza y define por las reivindicaciones siguientes, sobre las cuales ha de recaer la propiedad y explotación exclusiva:

65. 1. Un procedimiento para fabricar preparados alimenticios secos a base de malta, que consiste en tomar



140910

70. extracto de malta de cebada; tomar otra u otras substancias nutritivas, tales como extracto de vitaminas, azúcar, cacao, huevos, miel; hacer la mezcla de las dos o más substancias, operando con los instrumentos o maquinaria a propósito; y someter la mezcla obtenida, a desecación a temperatura baja, empleando para esto cualquier aparato adecuado: resultando así productos nuevos, de alto valor nutritivo.

75. 2. Procedimiento de fabricación de preparados alimenticios secos a base de malta".

Consta la presente memoria de cuatro hojas foliadas y escritas por una sola cara.

Madrid, a 18 de enero de 1936.

César DUBLER.

p.a.

JAIME ISERN

p. p.