

144218

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE UN ALIMENTO COMPLETO PARA EL GANADO" a favor de Don Juan Durán Armengol, español, domiciliado en Barcelona.

=====



MEMORIA DESCRIPTIVA



Sabida es la importancia terapéutica de los tejidos endocrinos y de la influencia de los mismos, como de los demás órganos que se estudian en Organoterapia u Opoterapia, en la regulación del crecimiento y desarrollo orgánicos a la



5. vez que el metabolismo y su poderosa influencia sobre la actividad del sistema nervioso autónomo de los animales de rendimiento, tales como vacas, gallinas ponedoras y ovejas, entre otros.

Percatado de ello el recurrente, elabora alimentos completos para el ganado en los que figuran, escrupulosamente dosificados, todos sus componentes de manera adecuada y en la que se tienen en cuenta, además de la relación nutritiva o equilibrio entre los principios nitrogenados, los hidrocarburos y las grasas, la riqueza de principios o sustancias inorgánicas, principios botánicos, levaduras y vitaminas y también muy principalmente, en virtud de las consideraciones expuestas anteriormente hormonas o compuestos orgánicos complejos, cuya extraordinaria actividad fisiologica es bien conocida,

20. extraídas de las glándulas y demás órganos adecuados obtenidos de los animales domésticos que sirven de alimento al hombre.

25. Por experimentos llevados a cabo en ensayos biológicos sobre animales de la indicada clase, a los que se han suministrado alimentos completos preparados de acuerdo con el procedimiento objeto de la presente patente, es decir, revalorizados con los extractos citados, unas veces, y con los órganos desecados, pulverizados y aplicados directamente en otros, en una y otra forma utilizados en la debida proporción para cada especie de ganado y para cada una de sus diferentes épocas, el recurrente ha podido comprobar que se consigue un no-



30. table aumento en el rendimiento de tales animales, lo que representa una importante economía en la industria pecuaria evidenciada por la precocidad en el desarrollo y crecimiento de los animales de engorde. Además se consigue prevenir las enfermedades en el mismo y corregir y dominar las que se le presentan con otras varias ventajas en el aspecto del desarrollo, resistencia y rendimiento de tales animales que no presentan los que son alimentados con los productos que a este fin se encuentran en el mercado. Y siendo el referido procedimiento nuevo y de la invención del recurrente, es por lo que éste solicita se le garantice la propiedad y el derecho a la explotación exclusiva del mismo mediante la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva..

40. Como ya se ha dicho, la esencialidad del procedimiento de que se habla consiste en incorporar a los referidos alimentos completos, ya sean, hormonas, ya compuestos orgánicos complejos, es decir, extracto de los órganos de que se obtienen u órganos debidamente secados y pulverizados, procedentes tales órganos de animales domésticos de los que el hombre emplea para su alimentación.

50.

El recurrente obtiene las hormonas de las glándulas que las contienen, es decir, de las glándulas endocrinas, como son la toroides, las paratiroides, la hipófisis y las cápsulas suprarrenales, por los disolventes de los lipoides y de las grasas, mediante maceración de dichas glándulas, previa separación de las grasas y tejidos suplementarios a ellas adheridos y una vez concentrado o recuperado el disolvente que al efecto se pone para su conservación en un medio oleoso se titulará por medio de ensayos biológicos realizados sobre ratas, cobayas y perros, según sea la hormona que se ensaye, se incorporan a los respectivos alimentos completos en la debida proporción, teniendo siempre en cuenta, como se ha dicho, la especie de ganado a que tal alimento se destine y la época de su vida, incorporación que se lleva a cabo disponiendo las hormonas en un vehículo absorbente adecuado como son el salvado de trigo, los turtos, pulpas secas u otro análogo.



En el caso en que se empleen, debidamente desecados y pulverizados, órganos de animales de los citados anteriormente, como son las glándulas tiroides, ovarios y cuerpo amarillo, entre otros, son dichos órganos escrupulosamente limpiados separando de los mismos el tejido conectivo y la grasa que contengan. Luego se procede a un secado al vacío, para evitar temperaturas elevadas que pudieran destruir los principios activos de tales órganos y una vez desecados se muelen finalmente y se procede a su titulación en forma análoga a la descrita anteriormente. Seguidamente pueden aplicarse a los alimentos de que se trate de una manera directa y sin necesidad de vehículo alguno, puesto que se trata de una substancia seca y perfectamente conservable.

80. El procedimiento descrito será variable en su forma de ejecución práctica, como lo serán la composición del alimento que al efecto se prepare, las máquinas y aparatos que para

ello se utilicen y en general en todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad de la patente descrita.

85. N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

1.- Un procedimiento para la preparación de alimentos completos para el ganado que en su esencialidad consiste en incorporar a los componentes de tales elementos ya sean hormonas

90. ya compuestos orgánicos complejos, es decir, órganos desecados y pulverizados, en todos los casos, en la debida proporción según sea el animal a que se destine y la época de su vida en que se halle.

2.- El propio procedimiento de la reivindicación 1 en el que

95. las hormonas de que se trata en la propia reivindicación se obtienen de las glándulas que las contienen por los disolventes de los lipoides y de las grasas, mediante maceración de aquellos, procediéndose luego a la recuperación o concentración del disolvente que se dispone en un medio oleoso, después de lo cual se titulan y por medio de un vehículo altamente adecuado se incorporan al alimento a que se destinan.

3.- El propio procedimiento de la reivindicación 1 en el que en el caso de utilizar para su incorporación a los referidos alimentos completos órganos desecados y pulverizados como son, en-

105. tre otros, las glándulas tiroides, ovarios y cuerpo amarillo, se procede en primer término a la limpieza de tales órganos y a separar de ellos el tejido conectivo y grasas adheridas para llevar luego a cabo un secado al vacío, seguido de su molido y su posterior titulación, quedando listos para su aplicación

110. directa a los alimentos a que se destinen.

4.- "UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE UN ALIMENTO COMPLETO PARA EL GANADO"

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con el objeto de la patente definida en las anteriores reivindicaciones



115. ciones.

Consta la presente memoria de cinco hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona veinte de julio de mil novecientos treinta y ocho.

P. A. de Don Juan Durán Armengol.

DURÁN
P. P.
[Handwritten signature]

