



MEMORIA DESCRIPTIVA  
que se acompaña  
a la solicitud de  
una PATENTE DE INVENCION por VEINTI AÑOS en España, a  
favor de  
DON JOSE MARIA SALVADOR BELLOCH FERRICOLS, residente en  
Benetuser (Valencia)

p o r

• PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA BARRINA INDUSTRIAL  
IMALTERABLE POR LAS CAMBIAS DE TEMPERATURA nuevo en Es-  
paña y propio del solicitante.

Invensor: Don JOSE MARIA SALVADOR BELLOCH FERRICOLS.



5  
El procedimiento que vamos a describir tiene por objeto proporcionar al consumidor un género de harina aplicable a numerosos usos comerciales, obtenida por medios nuevos, de las algarrobas y de toda clase de semillas, poseyendo esta harina la virtud de permanecer inalterable a todo cambio de temperatura.

7  
10  
215  
La harina de algarroba tiene tal propensión al agusanamiento que al menor cambio de temperatura se produce la descomposición, por lo cual se imposibilita de poderse emplear durante la mayor parte del año para usos industriales, tales como para la fabricación de chocolates y pastas para los seres humanos, así como para preparación de piensos. Otro tanto ocurre con la harina de arroz que indefectiblemente se agusana al llegar la época del calor, quedando inservible para la preparación de chocolates, pastas y otros artículos comestibles.

20  
25  
Una aligación de harina de algarroba con harina de arroz en proporciones variables que oscilan entre el 25 y el 75 % según la calidad que se desee obtener puede ser utilizada para la fabricación de los alimentos antes reseñados tanto para la especie humana como para la animal, pero no por tratarse de una aligación de dos harinas está exenta la mezcla de los peligros de alteración al cambio más insignificante de temperatura. Pueden edicionarse a estas las mezclas harinas de otros granos o semillas pero no por eso dejan de ofrecer los mismos inconvenientes de alteración.

30  
La patente que nos ocupa tiene por finalidad, como ya se ha dicho, fabricar una harina industrial exenta por completo de los inconvenientes apuntados, nutritiva y sin gérmenes de ninguna especie, inmunizada por el agusanamiento.



35 La preparación se verifica escogiendo las algarrobas más granadas las cuales se limpian exteriormente de toda impureza una vez desinfectadas y se someten a temperaturas elevadas, bien sea por medio de bandejas y en los hornos o bien con tambores giratorios hasta conseguir, a fuego directo un malteado perfecto. Luego se trituran separando las partes duras semillas y pezones, y por medio de molones de piedra o de muelas mecánicas, se convierten en harina, separando el salvado.

40 Las semillas, sea el arroz y otra clase cualquiera, se limpian igualmente de toda clase de impurezas pasándolas por una corriente de aire natural o caliente y reduciéndolas a polvo se maltean sometiéndolas a temperaturas elevadísimas.

45 Finalmente se mezcla la harina de algarroba tratada por el procedimiento descrito con la harina de arroz o de otra clase de granos en proporciones variables según el uso industrial a que ha de ser destinada quedando esta mezcla resultante exenta de alteraciones en cualquier cambio de temperatura por alta que sea en cualquier estación del año. La harina obtenida es de una digestibilidad muy grande.

50  
N O T A

55 El procedimiento descrito consiste en una sucesión de operaciones conducentes a dar por resultado la harina mencionada y que son principalmente las siguientes:

60 1ª.- Selección de las algarrobas más granadas las cuales se desinfectan y a continuación se limpian de toda impureza para someterlas a temperaturas elevadas, bien sea por medio de bandejas en los hornos o bien con tambores giratorios a fuego directo hasta conseguir un malteado perfecto a lo que sigue una trituración que separa las partes duras por medio de molones de piedra o de muelas



65

mecánicas y convierte los granos en harina, separando el salvado.

70

2ª.- Limpieza de las semillas sean estas arroz u otras para librarlas de impurezas pasandolas por una corriente de aire natural o caliente o reduciéndolas a polvo para maltearlas sometiéndolas a temperaturas elevadísimas.

75

3ª.- Mezcla de la harina de algarroba tratada por el procedimiento descrito, con la harina de arroz, o de otra clase de granos en proporciones variables según el uso industrial a que ha de ser destinada.

4ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la PATENTE DE INVENCION que se solicita por VEINTE AÑOS en España

»PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA HARINA INDUSTRIAL INALTERABLE POR LOS CAMBIOS DE TEMPERATURA»

80

Todo conforme queda descrito en la presente memoria que consta de cuatro páginas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid 4 de Septiembre de 1939

-Año de la Victoria-

ALFONSO UNGRIA