

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una
 PATENTE DE INVENCION por veinte años en España
 a favor de



Don Vicente MARINO Baez, de nacionalidad española
 domiciliado en Moraleja (Cáceres).

por:

"PROCEDIMIENTO DE DESECACION DEL PIMIENTO, UTILIZANDO EL
 PICON COMO COMBUSTIBLE".

=====

Los procedimientos empleados hasta la fecha para la de-
 secación del pimiento, destinados a la elaboración del pimentón,
 son dos, a saber: El antiguo, consistente en colocar los pimientos
 sobre un piso de madera intermedio, perforado en forma de rejilla,
 hasta alcanzar el fruto una superficie uniforme de 40 o 50 centí-
 metros, procediéndose entonces a encender bajo el piso de madera,
 sobre el suelo, una o varias lumbres de leña de encina, merced a
 cuyo calor se van secando los pimientos. En esta operación se
 suele emplear de doce a quince días.

Con el rprocedimiento anteriormente descrito, los
 pimientos, al igual que todo fruto, después de arrancados de su
 tallo, continúan madurando, aumentando por lo tanto su fuerza de
 colorido con la ayuda del calor lento, comunicado al efectuarse
 la desecación. Ahora bien, este procedimiento adolece de varios
 defectos, los que a continuación vamos a describir: Como la lumbre
 producida con leña, no obstante el ser muy lenta, produce humos,
 al recibir éstos los pimientos, adquieren bastante olor y sabor,
 así como un tono de colorido oscuro, no aceptable en determinados
 países extranjeros, entre ellos los Estados Unidos de América del
 Norte.

En el secado del pimiento, empléase también otro proce-
 dimiento, aunque en pequeña escala hasta la fecha, y que consiste
 en utilizar para la desecación corrientes de aire caliente, pre-
 sionadas por ventiladores apropiados, cuyas corrientes pasan sobre
 el fruto, colocado en este caso sobre tela metálica o chapa perfo-
 rada después de haberlo partido en dos o mas trozos. Con ello,
 desaparece el inconveniente del olor y sabor a humo que adquiere
 el pimiento en el procedimiento anterior, ó sea el del fuego direc-
 to por leña. No obstante, también este procedimiento ofrece sus
 dificultades, pués como los pimientos han de ser divididos en va-
 rios trozos, y se efectúa la operación de secado en un lapso de
 tiempo de 24 horas, no puede adquirir por estas causas la pptencia
 de colorido ni la fuerza de conservación, obtenidos con el proce-
 dimiento descrito en primer término, siendo por lo tanto el color
 del pimiento, después de molido, más pálido.

A subsanar todas las deficiencias e inconvenientes
 observados con el empleo de los procedimientos anteriormente cita-
 dos, viene el de desecación del pimiento, con la utilización del

40 combustible llamado picón, de cuyo procedimiento se solicita la
correspondiente PATENTE DE INVENCION al amparo de la vigente Ley
de Propiedad Industrial.

El procedimiento objeto de esta patente, es el
que a continuación se describe:

45 En una nave de unos dieciseis metros cuadrados por
cinco metros de altura, bien sobre tela metálica o en chapa
perforada, en bandejas superpuestas, se procede a la colocación
de los pimientos enteros, poniéndoseles debajo fuego, hecho a base
50 del combustible llamado picón, y en cantidad suficiente para
alcanzar una temperatura apropiada y uniforme. En estas condi-
ciones ha de permanecer el fruto durante doce o quince días, al
objeto de que alcance su completa desecación. Transcurrido este
periodo de tiempo, queda el pimiento con un tono vivo, parecido
al que se obtiene con el procedimiento al principio descrito,
ahora que sin el olor ni sabor que con aquél adquiere.

55 Las ventajas económicas que se obtienen con el
procedimiento objeto de la presente patente de invención, son las
de poder emplearse como combustible para la desecación, todos los
residuos de leñas empleadas en la elaboración del carbón, así
60 como los de carbón, de jaras, de orujo extractado y otros apropia-
dos, quedando las leñas para usos mas apropiados y necesarios.

N O T A.
= " " = " " = " " = " " =

La PATENTE DE INVENCION que se solicita por veinte
años en España, por "PROCEDIMIENTO DE DESECACION DEL PIMIENTO,
UTILIZANDO EL PICON COMO COMBUSTIBLE", recaerá sobre las particu-
laridades características de las siguientes REIVINDICACIONES:

65 1ª. = Procedimiento de desecación del pimiento, caracte-
rizado por el empleo de bandejas superpuestas de tela metálica ó
chapa perforada, de tamaño adecuado, sobre las que se coloca el
fruto, colocando bajo las citadas bandejas, fuego hecho a base del
combustible llamado picón, y en cantidad suficiente para alcanzar
70 una temperatura uniforme y apropiada, debiendo permanecer el fruto
en estas condiciones durante doce o quince días, al objeto de
alcanzar su completa desecación, transcurridos los cuales, el
pimiento ofrece un color vivo, libre del olor y sabor que adquiere
con los demás procedimientos.

75 2ª. = Procedimiento de desecación del pimiento, según
la reivindicación anterior, caracterizado por ofrecer la ventaja
de poder utilizarse como combustible todos los residuos de leñas,
destinadas a elaboración del carbón, así como las de carbón de
jaras, de orujo extractado y otros similares, quedando las leñas
80 para usos mas apropiados y necesarios.

3ª. = "PROCEDIMIENTO DE DESECACION DEL PIMIENTO, UTILI-
ZANDO EL PICON COMO COMBUSTIBLE".

85 Todo conforme a lo descrito en la precedente Memoria
que consta de dos hojas mecanografiadas por una sola cara, y a los
fines anteriormente especificados.

Madrid, 26 de Octubre de 1939.

Año de la Victoria.

Por autorización del interesado.

Procedo
P. P.

