

148734

148734

PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años

por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE UN PRODUCTO DE SUBSTITUCION DEL GLUTEN, INDICADO PARA EL TRATAMIENTO DE HARINAS TEORICAMENTE IMPANIFICABLES", a favor de Don Joaquin Pareda Puig, español, domiciliado en Barcelona.



MEMORIA DESCRIPTIVA

En Alemania se fabrica un producto de substitución del gluten natural para el tratamiento de las harinas siendo pobres en gluten, que se clasifican como teóricamente impanificables.

5. El recurrente que ha estudiado la fabricación de tan importante producto de substitución desea implantarla en España donde es actualmente desconocida, y contribuir así a la necesaria defensa de la economía Nacional. Y por ello solicita se le garantice en su propiedad y explotación exclusiva mediante la concesión de
10. la patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva.

15. Consiste en su esencia tal procedimiento en pulverizar dos productos sólidos; uno de ellos, un carbonato y el otro un ácido débil y mezclarles íntimamente

20. en estado pulverulento. Tales productos en presencia de la humedad, reaccionan químicamente provocando el desprendimiento abundante de anhídrido carbonico. Si esta reacción se produce al efectuarse la cocción de la harina, se comprende que se determinará con ello la hinchazón de la masa de harina logrando los beneficiosos efectos de la panificación natural producida por el gluten.

25. El producto resultante está indicado para utilizarse para panificar todas aquellas harinas pobres en gluten, que solo tienen glutenina, que no tiene la propiedad de provocar la hinchazón como el gluten.



30. Como es natural los dos elementos que deben reaccionar deben ser sólidos, pulverizables, no dañinos, o sea no contraindicados para la alimentación, no desprender subproductos nocivos, ni de mal olor o sabor.



35. A título de ejemplo puede recomendarse, el uso del bicarbonato sódico y de un ácido orgánico débil que reúna las anteriores condiciones por ejemplo el ácido tartárico o el cítrico. Asimismo a título informativo puede recomendarse según riqueza de harina a tratar un porcentaje de ácido respecto a bicarbonato de un 75 % a un 50 % según sea la harina de primera calidad, o de infima. Así también es una buena proporción utilizar unos 50 gramos de producto por cien kilogramos de harina.



40. Los aparatos necesarios y suficientes para fabricar este producto son un molino o pulverizador y un tambor mezclador; y como es natural, son convenientes según la importancia de la instalación, unas balanzas de precisión automáticas para pesar la cantidad de producto

45.

148734

necesaria para rellenar una bolsa de papel impermeable que es la forma preconizada para su envase y transporte.

50. A los efectos de esta patente serán variables todos cuantos detalles no afecten, alteren o modifiquen la esencia del procedimiento descrito.

N O T A.

Se reivindica como objeto de esta patente de introducción.

55, 1.- Un procedimiento para la fabricación de un producto de sustitución del gluten natural, indicado para el tratamiento de harinas teóricamente impanificables, caracterizado por el hecho de mezclar en estado sólido y pulverulento dos cuerpos químicos que en presencia



60. de la humedad reaccionen desprendiendo anhídrido carbónico, lo cual determina la formación de una mezcla espesa de ser manipulada sin alterarse de ser añadida a la harina, al ser humedecida esta en su presencia y de que en su tratamiento para la fabricación de pan, pasteles o dulces podrá ser panificada en las mejores condiciones por el desprendimiento en su seno del anhídrido carbónico.



65. 2.- El propio procedimiento definido en la reivindicación 1 caracterizado por el hecho de que los cuerpos químicos que en ella se mencionan sean un carbonato y un ácido orgánico débil precisando ambos ser inofensivos para la salud y el paladar tanto en sí como en su reacción química.



70. 3.- El propio procedimiento definido en las reivindicaciones 1 y 2 caracterizado por el hecho de que se utilice el bicarbonato sódico y el ácido cítrico o el tartárico para su fabricación.

75.

4.- El propio procedimiento definido en las reivindicaciones 1 a 3 caracterizado por el hecho de que se proceda y se pulvericen aparte uno y otro producto, se dosifiquen sus proporciones, se mezclen, se pese y se envase el producto, aislandolo de humedad; todo ello a mano o mecanicamente.

80. 5.- "UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE UN PRODUCTO DE SUBSTITUCION DEL GLUTEN, INDICADO PARA EL TRATAMIENTO DE HARINAS TEORICAMENTE IMPANIFICABLES".

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

90. Consta la presente memoria de cuatro hojas mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona veintiseis de Octubre de mil novecientos treinta y nueve. Año de la Victoria

P. A. de Don Joaquin Faxeda Puig

L. Durán
p. p.


