

7  
MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL



148823

PATENTE DE INVENCION

148823

por 20 años

por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE PIENSOS  
HUMEDOS, COMPLETOS E INALTERABLES" a favor de Don  
Juan Durán Armengol, de nacionalidad española, domi-  
ciliado en Barcelona.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

Sabido es que los animales que por su utilidad  
quedan a la inmediata tutela del hombre se les apar-  
te, como es natural, de su estado salvaje. Indudable-  
mente este régimen es ventajoso para el hombre y con  
5. el se ha logrado producir las razas ejemplares de ca-  
da especie, que representen el fruto de la intelligen-  
cia del hombre aplicada al mejoramiento de estos ani-  
males.

Sin embargo, y precisamente por apartarlos algo  
10. de la naturaleza e impedir, en cierto modo, el libre  
juego de su instinto, se les priva con ello y, en lo  
que a su alimentación se refiere, de su mejor conse-  
jero. De aquí la precisión de los estudios de veteri-  
naria para sufrir estas deficiencias y sanarlos cuan-  
15. do es preciso. Pero en este terreno, es lógico, como  
ocurre con los hombres, que es mejor prevenir que co-

regir las enfermedades. Y fundamentalmente, interesa llegar a suministrarles cada día el alimento o pienso más completo y más adecuado a su especial es-

20. tado patológico, para evitar que una alimentación defectuosa, o poco rica en determinados elementos, aunque sea intrínsecamente sana, no les determine una depauperación progresiva que se resuelva en una enfermedad.

25. El recurrente ha ideado y puesto en ejecución práctica un procedimiento para la fabricación de piensos que tiende a poder suministrar, en todo momento una base de alimentación, racional, completa y en el mejor estado de conservación.

30. Siendo este procedimiento nuevo y de su propia invención, el recurrente solicita se le garantice en su propiedad y explotación exclusiva mediante la concesión de la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva.

35. Consiste el procedimiento de que se trata, en fabricar los piensos preparando un caldo alimenticio conteniendo bacterias de especies seleccionadas, a la vez que beneficiosas, todas ellas capaces de mantener un estado patológico favorable para el animal;

40. favorable en el sentido de que una vez ingerido el pienso mantiene el intestino en el medio biológico necesario para hacer imposible el desarrollo de bacterias y levaduras perjudiciales para la salud del animal. Las especies que componen este caldo alimenticio permanecerán en constante actividad mientras

45. estén protegidas por un cierto grado de humedad; de aquí la necesidad de elaborar un pienso con un relativo tanto por ciento de solución fisiológica.

50. Una vez obtenido el máximo desarrollo de bacterias y levaduras en el mencionado caldo alimenticio, que acostumbra ser de 16 a 20 millones de individuos por centimetro cubico, se mezcla con una composición de harinas, variable según la relación nutritiva buscada.

55. En tales circunstancias la masa total del pienso entra en fermentación y entonces la pérdida de principios nutritivos es considerable, se destruiria la acción beneficiosa de las levaduras de origen, y en una palabra se haria inservible debido desde luego al grado de humedad de la masa, como consecuencia de haberle añadido un tanto por ciento de solución fisiológica, necesaria para mantener en vida latente los micro-organismos añadidos.

60. En definitiva un pienso obtenido en las condiciones anteriormente descritas reúne el máximo de buenas condiciones, referente a sus bondades nutritivas terapéuticas y dietéticas, pero su tiempo de conservación en tales buenas condiciones es relativamente corto.

70. Con el fin de prolongar su inalterabilidad y hacerla indefinida, se proporciona al pienso por el procedimiento en cuestión, y mediante materias indicadas a este fin, un potencial hidrógeno que no perjudique las cualidades esenciales perseguidas por el alimento para que impida su putrefacción. Practicamente se consigue ello con la intervención de otro preparado alimenticio que contenga líquidos fermentados cuyo índice hidrógeno tenga un valor conveniente para que su presencia modifique el índice de hidrógeno de la



80. masa, produciendo un ambiente desfavorable en el conjunto para impedir el desarrollo de micro-organismos perjudiciales.

Con ello se logra además una de las mayores ventajas de este procedimiento, consistente en el aprovechamiento de una serie de subproductos industriales, de lechería, cervecera, almidonera, cidrera, de alcohol de granos y otras sustancias sacrificables.

85.



Al administrar el pienso así preparado, con su correspondiente dosis de fermentos y levaduras seleccionadas y, como consecuencia de las modificaciones de medio que sufre y una vez ingerido por el animal, el potencial hidrógeno queda normalizado y los micro-organismos acometen con toda su vitalidad las funciones que tienen encomendadas.

90.

95. Practicamente se preparan separadamente los tres elementos esenciales. El caldo bacteriológico por un lado como es sabido este podrá dosificarse matemáticamente; y podrá elegirse, el más adecuado cuantitativa y cualitativamente, en cada caso, para un determinado fin, correlativamente a la especie animal a que se dedique, y a su especial estado patológico o simplemente fisiológico.

100.

La composición de harinas vegetales será asimismo la más indicada a tal fin, y se procura constituya en si un alimento completo.

105.

Finalmente, los líquidos fermentados, subproductos, inaprovechados hasta el presente, de otras industrias, también se escogen y dosan en cada caso a fin de no provocar incompatibilidades con los otros componentes. Además con este procedimiento se logra

110.

provocar en el animal que ingiere estos piensos, por la facilidad de su digestión una mejor asimilación de los alimentos corrientes.

Al objeto de esta patente de invención serán variables todos cuantos detalles no afecten, alteren o modifiquen la esencia del procedimiento descrito.

Y así lo serán, la especialidad del caldo bacteriológico, y su concentración y dosificación. La índole de las harinas vegetales adoptadas, que podrá

120. ser cualquiera de las hasta hoy conocidas, o sea de trigo, maíz, arroz y demás cereales y leguminosas.

Y finalmente también serán variables los líquidos fermentados, que podrán ser los subproductos de azucareras, lecherías, cervecerías, almidoneras, fábricas de alcohol y demás análogas.

N O T A.-

Se reivindica como objeto de esta patente de invención.

1.- La propiedad y la explotación exclusiva de un  
130. procedimiento para la fabricación de piensos húmedos, completos e inalterables, caracterizado por el hecho de que se mezclen, en las proporciones oportunas, de una parte, una mezcla alimenticia a base de harinas vegetales, en estado húmedo, con dosis de caldos bacteriológicos conteniendo micro-organismos que al entrar en el intestino del animal puedan provocar estados patológicos beneficiosos, sea para el especial estado general del ganado, sea simplemente para facilitar la mejor digestión del alimento. Y de que por otra  
140. parte se añada a esta mezcla citada, otro preparado



148823

alimento que contenga líquidos fermentados cuyo índice de hidrógeno sea tal, que modifique el índice total de hidrógeno de la masa resultante y se impida con ello, el desarrollo de micro-organismos perjudiciales manteniendo en estado latente los beneficios.

145.

2.- La propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento para la fabricación de piensos húmedos, completos e inalterables de la reivindicación anterior, caracterizado por el hecho de que se escojan

150.

como base del preparado regulador del índice de hidrógeno que en ella se cita, subproductos industriales de fabricaciones tales como cervecías, lecherías, y otras sustancias sacarificables en general.

155.

3.- La propiedad y la explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en las anteriores reivindicaciones, cual objeto es:

"UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE PIENSOS HUMEDOS, COMPLETOS E INALTERABLES".

160.

Consta la presente memoria de seis hojas foliadas mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona diez y seis de Noviembre de mil novecientos treinta y nueve. Año de la Victoria

P. A. de Don Juan Durán Armengol

L. Durán

p. p.

