

MALA REPRODUCCION  
POR OPORTUNIDAD DEL ORIGINAL

149116

149116

P A T E N T E     D E     I N V E N C I O N

por veinte años

a favor de    D o n    L u i s    R O S E L L    , de na-  
cionalidad española, residente en Barcelona, calle Munta-  
ner, número 326,    p o r :

"PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UNOS ALIMENTOS ALTA-  
MENTE NUTRITIVOS".

---

M E M O R I A     D E S C R I P T I V A

---

1                    Sabida es la importancia que en la puericultura tie-  
ne todo lo referente a la alimentación de los niños. De  
ella depende, en efecto, en gran parte, la posterior for-  
taleza del niño y su defensa contra las enfermedades, en  
5                    particular contra la tuberculosis.

                  Dentro de la dietética, se ha concedido lugar premi-  
nente al alimento vegetal, por la riqueza en componentes  
minerales y presencia de las distintas clases de vitami-

149116

10 nes, unos y otras factores indispensables para el desarrollo.

Ciertas verduras y legumbres, como las espinacas, tomates, zanahorias y otras, llevan una riqueza mineral notable, la cual aportan al organismo a condición de que se aproveche el agua de ebullición, pues tirar dicha agua es lo mismo que si se tirase el caldo después de hervir la 15 gallina. Las verduras dejan en el agua empleada para hervirlas, la cal, potasa, sodio y hierro, en una proporción variando del treinta al ochenta por ciento, perdiéndose también la clorofila, elementos todos ellos que son precisamente imprescindibles e insustituibles para el crecimiento de los niños. Se deduce, pues, la falta de lógica del sistema de dar a los niños verduras hervidas y coladas, aparte el tormento que para muchos representa el ingerirlas, por no ser precisamente alimento de su gusto.

25 Todo ello ha conducido al recurrente, después de un estudio a fondo de la materia, a la preparación de unos compuestos alimenticios, que permitan su fácil y rápida utilización en cualquier momento, contengan todos los elementos integrantes de las verduras, resulten notablemente perfeccionados y completados, tengan un sabor exquisito y 30 sean de fácil digestión.

Al dicho fin somete las verduras y legumbres al tratamiento que a continuación se dirá, procurando servirse de verduras y legumbres cultivadas ya exprofeso, científicamente para que ofrezcan el mayor porcentaje posible, en 35 cantidad y calidad, de elementos nutritivos aprovechables por el organismo, y a cuya recolección se haya procedido

149116

en el momento en que es máximo su rendimiento alimenticio.

40 Dicho tratamiento comprende, en su esencialidad y esquemáticamente, las operaciones siguientes: a) Selección y lavado a fondo de las verduras y legumbres; b) Triturado y cernido de las mismas; c) Mezcla, aproximadamente en partes iguales, con harinas, preferiblemente harina de avena; d) Malteado de la mezcla resultante; e) Dextrinado de la  
45 misma, y f) Conformación o sea reducción a puré, sémolas o sus análogos o moldeado en formas varias, tal por ejemplo hojitas imitando las de las verduras originales. Finalmente se procede al envasado del producto.

50 Se comprende que un preparado así obtenido, contendrá, mejoradas, todas las cualidades de las verduras frescas y que su estado de división y distribución dentro del conjunto facilitará su asimilación por el organismo. Para su consumo puede ser utilizado el preparado en cuestión a modo de pasta de sopa o puré, hervido y servido con el caldo, o como  
55 papilla, a mezclar con leche u otra substancia, o como alimento adicional y complementario de otros, en la preparación de guisos verbigracia, a los que comunica sus propiedades.

60 Entre las muchas verduras que pueden utilizarse para la preparación de compuestos alimenticios según el procedimiento relacionado, se recurrirá en particular a las espinacas, zanahorias y tomates, reconocidas unánimemente como muy ricas en elementos vitamínicos y compuestos minerales.

65 En la realización práctica del procedimiento que se patentó, podrá variar todo cuanto no sea esencial relativamente al mismo.

N O T A

149116

SE REINVINDICA:

70 1 - Procedimiento para la obtención de alimentos de gran  
valor nutritivo, a base de verduras o legumbres o de ambas,  
en conformidad al cual las verduras o legumbres, una vez se-  
leccionadas y lavadas, son trituradas y cernidas y mezcladas  
después, en partes iguales de peso aproximadamente, con una  
75 harina, preferiblemente harina de avena, se practica un mal-  
teado y un dextrinado de la mezcla o de la harina y se redu-  
ce finalmente el conjunto a puré o sémola o se moldea en pe-  
queñas figuras, tal por ejemplo en forma de hojitas imitando  
las de las verduras originales.

80 2 - En el procedimiento practicado según define la rein-  
vindicación anterior, el empleo de verduras como materia pri-  
ma, en particular de tomates, zanahorias y espinacas.

3 - Procedimiento para la obtención de unos alimentos  
altamente nutritivos.

Barcelona, 16 febrero 1940  
P.A.I.

