

15027

MEMORIA DESCRIPTIVA

D. Luis María SOLDEVILA SOLDEVILA y D. Enrique SOLDEVILA SOLDEVILA.-

BARCELONA



150275

150275

PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años

para "Un procedimiento para enriquecer las propiedades nutritivas de las leches vegetales" - - - - -

a favor de D. Luis María SOLDEVILA SOLDEVILA y D. Enrique SOLDEVILA SOLDEVILA, ambos de nacionalidad y residencia españolas.

- - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 El objeto de la patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva es la protección de la explotación exclusiva de un procedimiento mediante el cual se consigue el enriquecimiento de las propiedades nutritivas de las leches vegetales obtenidas por tratamiento de solubilización de almendras, avellanas, chufas y en general de todos los vegetales aptos para dar soluciones de sus principios alimenticios en cantidades proporcionalmente mayores o menores de agua.

10 El procedimiento de que se trata se funda en el hecho de adicionar a las referidas leches vegetales una proporción mayor o menor de proteínas en estado de materias albuminoideas, como son por ejemplo la clara de huevo, las caseínas o la leche desnatada.

15 Sabido es que las albúminas o las materias albuminoideas forman una parte principal de los organismos animales y desempeñan un papel muy importante en la vida animal, y por lo tanto la adición de dichas proteínas a las leches vegetales hace que éstas adquieran un poder
20 nutritivo muy elevado.



150270

25

La adición antedicha podrá ser efectuada en frío o en caliente, y manualmente o en aparatos mezcladores mediante los cuales se produzca la agitación mecánica necesaria para obtener una mezcla completamente íntima y homogénea.

Estas leches vegetales podrán darse al consumo en estado líquido o en estado de leche condensada, y también en polvo obtenido por cualquiera de los medios conocidos.

N O T A

30

Por la patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA:

35

1.- La explotación exclusiva de un procedimiento para enriquecer las propiedades nutritivas de las leches vegetales, que esencialmente consiste en adicionar a las antedichas leches vegetales una proporción de proteínas, por ejemplo en estado de clara de huevo, de caseína o de leche desnatada.

40

2.- La explotación exclusiva, en el procedimiento consignado en la reivindicación precedente, de la realización del adicionamiento de proteínas albuminoideas a las leches vegetales, en frío o en caliente, y mediante agitación manual o por aparatos mezcladores que funcionen maquinamente.

45

3.- 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 enriquecer las propiedades nutritivas de las leches vegetales".

Consta la presente memoria de dos hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 26 de Julio de 1940.

P. p. de D. Luis María SOLDEVILA SOLDEVILA y

D. Enrique SOLDEVILA SOLDEVILA,