



H.V.

15 16 06

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una patente de invención por veinte años en España, a favor de D. Eugenio Somoza de la Cámara, residente en Madrid, c. Lista, nº 47

P O R

" PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE SE CONSUMEN EN INFUSION O CRUDOS "

=====

El presente invento se refiere a un procedimiento de fabricación de productos alimenticios que pueden consumirse en infusión o crudos los cuales por su bien estudiada composición pueden substituir ventajosamente a cualquier otro producto alimenticio destinado a utilizarse en infusión o crudo.

En otros países se conocen numerosos productos en los que se contienen sustancias derivadas de artículos producidos en el mismo país, que convenientemente transformados adquieren propiedades que los hacen mucho mas aceptables para el consumo público.



15 1606

2.-

En España ocurre en éste como en otros muchos ramos de ^{su} producción, que dejamos salir las materias primas para que en otros países se transformen y se nos devuelvan convertidas en alimentos que pagamos a alto precio.

5 El presente invento se propone aprovechar artículos de un alto poder nutritivo que se producen en España en gran abundancia y que tal como los dá la naturaleza apenas si hoy se consumen para la alimentación humana. Tal ocurre, por ejemplo, con la algarroba, la castaña, la bellota, las cuales se destinan principalmente a la alimentación de los animales. También España produce gran cantidad de almendra y avellana riquísimas, que en su mayor parte, sobre todo la primera, se han exportado hasta el presente. Y sin embargo, con la combinación de estos productos pueden obtenerse alimentos integrales de gran poder nutritivo, de sabor muy agradable y de precio bastante económico, condiciones todas ellas que recomiendan en alto grado el resultado obtenido por el presente procedimiento.

10 Muchas combinaciones pueden hacerse con los productos antes señalados y con otros análogos, teniendo siempre presente que el producto resultante debe reunir los elementos convenientes para la nutrición humana, entre los cuales se cuentan las sustancias sacarina-
20 nas y los hidratos de carbono y que además dicho producto debe poseer un sabor agradable y una duración ilimitada.

El nuevo procedimiento somete los productos a ciertos tratamientos que los pongan en condiciones de cumplir bien su cometido. Así, por
25 ejemplo, la almendra y la avellana se someten primeramente a un tueste ligero con objeto de separar bien la piel, La castaña y la bellota se hacen pasar también primeramente por unas máquinas destinadas a quitarles la cáscara y la piel e inmediatamente se llevan a un horno para secarlas y tostarlas ligeramente.

30 Después de este tueste inicial todos los productos se llevan por separado a un molino de piedras para su pulverización o a una tritu-



15 1606

3.-

radora mecánica y después a unos cilindros pulverizadores.

La almendra y la avellana pueden también semeterse a un refinado e igualmente a un tamizado mecánico, lo mismo que el polvo de los demás frutos con objeto de obtener una harina impalpable.

5 Una vez obtenido los polvos de cada fruto, se los dosifica convenientemente por medio de pesadas y luego se mezclan entre sí llevándoles a otro molino o refinadora donde se efectúe su mezcla íntima.

10 Para hacer el producto mas agradable al paladar puede también incorporársele alguna cantidad de miel y de canela después de bien mezclado el polvo de los diversos componentes, continuando después la mezcla durante unos quince minutos. Una vez bien homogeneizada la pasta, se la vierte en moldes divididos en rectángulos correspondientes a pastillas o en otras formas adecuadas para que en ellos se endurezca facilitande dicha operación por medio de una corriente de aire a una temperatura adecuada y finalmente se prensan. Ulti-
15 mamente las pastillas se envuelven en papel de parafina, celfana y análogas y se les agrega una envoltura exterior de cualquier forma o condición.

20 Solo a título de ejemplo vamos a señalar a continuación la composición que puede tener el producto definitivo:

- Harina de algarroba..... 150 g.
- Harina de castaña..... 500 g.
- Piel de almendra..... 150 g.
- 25 Piel de avellana..... 100 g.
- Miel..... 50 g.
- Canela molida..... 25 g.
- Almendra..... 25 g.

Las proporciones antes indicadas pueden variar en algunos ca-
30 ses y algunos de los productos pueden también substituirse por otros de propiedades análogas, sin que por ello se altere la esencia del



invente. Así, por ejemplo, la castaña puede substituirse por la bellota, más rica en aceites e igualmente la cantidad señalada para la castaña puede dividirse en dos y poner la mitad de harina de castaña y la mitad de harina de bellota.

5 La almendra conviene que reciba un ligero tueste con objeto de que resulte de un color mas oscuro que el suyo propio.

Naturalmente que el nuevo producto puede someterse a todas las operaciones empleadas para la conservación de alimentos, bien incorporándoles algunas combinaciones químicas que los hagan inatacables por los hongos, bien sometiénolos a esterilizaciones en envases adecuados o bien recubriéndoles de papel de estaño u otras envolturas ya conocidas.

N O T A.-
=====

15 La presente patente de invención comprende las siguientes reivindicaciones:

1.- Procedimiento de fabricación de productos alimenticios que se consumen en infusión o crudos, caracterizado por la combinación de productos naturales nutritivos ricos en féculas con otros ricos en sustancias sacarinas, añadiendo otras sustancias aromáticas para hacerles más agradables al paladar.

20 2.- Procedimiento caracterizado por emplearse la algarroba, la castaña, la bellota convenientemente pulverizadas y mezcladas con polvo de almendra o de avellana, y también con miel y canela.

25 3.- Procedimiento caracterizado porque la almendra y la avellana se someten primeramente a un tueste ligero con objeto de separar bien su piel y la castaña y la bellota se menden también primeramente en máquinas ad-hoc y luego se secan y tuestan en un horno adecuado.

4.- Procedimiento según lo reivindicado en los puntos 1 a 3, ca-



15 1606

5.-

raacterizado porque los productos bien secos se muelen en molinos de piedra o en otros adecuados y luego se someten a un tamizado para obtener un polvo impalpable.

5 5.- Procedimiento según lo reivindicado en los puntos 1 a 4, caracterizado porque los productos pulverizados se dosifican por pesada o volumen, se mezcla íntimamente en un molino y cuando está bien homogeneizada la mezcla, se les agrega miel y canela y se sigue mezclando durante quince minutos próximamente.

10 6.- Procedimiento según lo reivindicado en el punto 5, caracterizado porque la pasta bien homogeneizada se vierte en moldes para obtener pastillas que se secan por medio de una corriente de aire a una temperatura adecuada y luego las pastillas se envuelven en papel parafinado o análogo y finalmente en una envoltura comercial.

15 7.- Una forma de ejecución según lo reivindicado en el punto 1, caracterizada porque el producto obtenido tiene aproximadamente la siguiente composición:

- Harina de algarroba..... 150 g.
- Harina de castaña..... 500 g.
- Piel de almendra..... 150 g.
- 20 Piel de avellana..... 100 g.
- Miel..... 50 g.
- Canela molida..... 25 g.
- Almendra..... 25 g.

25 8.- Procedimiento según lo reivindicado en el punto 7, caracterizado porque la castaña se reemplaza total o parcialmente con la bellota.

9.- "Procedimiento de fabricación de productos alimenticios que se consumen en infusión o crudos " según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva.

30 Consta esta descripción de cinco hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 30 de Enero de 1941.

Alvarez