

PLAZA DE PATENTES
POR DEFICIA DEL COMERCIO



151802

MEMORIA DESCRIPTIVA

de una PATENTE DE INVENCION, cuyo registro se solicita por vein-
te años para España y sus posesiones por "PROCEDIMIENTO DE FA-
BRICACION DE UNA HARINA ALIMENTICIA" (Clase 6a del Nomenclátor),
a favor de Don Juan Diaz Jimenez, de nacionalidad española, do-
miciliado en Santa Cruz de Tenerife, San Francisco nº 21.

5

El objeto que constituye la presente patente de invención
cuya protección se solicita por veinte años en España y sus po-
sesiones, se refiere esencialmente a un procedimiento de fabri-
cación mediante el cual se obtiene una harina con un poder nutri-
tivo sumamente notable, ya que los productos que integran el
procedimiento son todos ellos de alta calidad alimenticia.

10

Mediante dicho procedimiento de fabricación, se presentan
una serie de productos, tales como el cacao, el azúcar, cerea-
les, y plátano, refundidos en forma harinosa, permite conseguir
se un resultado seleccionado de todos ellos, previo cálculo es-
tudiado del inventor y proporción adecuada de cada uno de ellos.

15

Son muchos los productos alimenticios que hasta la fecha se
han lanzado al mercado, pero ninguno de ellos contiene las pro-
piedades alimenticias que presenta el que es objeto del presen-
te procedimiento, cuya descripción pasamos a continuación a de-
tallar.

20

Como materias base para la fabricación de la harina que nos
ocupa, disponemos del azúcar bien sea granulada o pulverulenta,
cacao, harinas de cereales y harinas de plátano. El azúcar pue-
de presentarse indistintamente en forma granulada o pulverizada;
el cacao sufre un proceso de pulverización; a fin de que en el
mezclado con el resto de las materias pueda introducir perfec-

25

-2-

15 1802



30 tamente su esencia, por otra parte se dispone de cereales y
previo un procedimiento de mezcla y pulverización de todos
ellos se une el resto de las materias anteriormente citadas.
En estas condiciones el producto, viene a ser alimentado con
la aportación de harina de plátano, harina que se consigue di-
secando este último producto.

35 Presentadas todas estas materias en la forma indicada, su-
fren todas ellas un mezclado íntimo, por cualquiera de los me-
dios físicos conocidos, con lo que se consigue una harina no
ya tan solo con el poder nutritivo de cada uno de los produc-
tos que la integran sino con el que todos reunidos presentan.

40

REIVINDICACIONES

Descrito suficientemente el objeto que constituye la pre-
sente patente de invención lo que se declara como de nueva y
propia invención del solicitante son las siguientes reivindi-
caciones:

45

1a.- Procedimiento de fabricación de una harina alimenticia,
caracterizado por que con el fin de aprovechar todas las pro-
piedades alimenticias que presenta el plátano, se le somete a
un proceso de disección, bien sea natural o artificial, el cual
en estas condiciones es finamente pulverizado y como consecuen-
cia presentado en forma de harina.

50

2a.- Procedimiento de fabricación de una harina alimenticia
compuesta esencialmente a base de cacao, harina de cereales,
harina de plátano y azúcar, caracterizado por que el cacao es
previamente pulverizado con el fin de introducir perfectamente
su esencia, los cereales ya seleccionados é íntimamente unidos
55 en forma harinosa y el azúcar, bien sea presentada en forma
granulada o pulverizada, sufren un proceso de unión o mezclado
con la harina de plátano obtenida según la reivindicación 1a,
de forma que la resultante presente un producto harinoso de

151802



60 propiedades alimenticias elevadas.

3a.- "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA HARINA ALIMENTICIA".

65 Todo según queda descrito en la presente memoria que consta sesenta y cinco líneas y tres hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, a 17 de Octubre de 1941

JUAN DIAZ JIMENEZ

P.A. El Agente Oficial.