

151804



151804

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

De una patente de invencion que por veinte años se solicita
sobre UN PROCEDIMIENTO PARA INDUSTRIALIZAR LA PATATA.

a f a v o r d e
G A L L E T A S A R T I A C H S . A .

B I L B A O .

1. Es de alto interes social el dar facilidades para la vida,
particularmente en momentos en que las atenciones del Estado
y la imprescindible contribucion de todos al desarrollo de
las actividades que han de elevar el nivel de nuestra econo-
5. mia requieren el que cada ciudadano disponga de la mayor can-
tidad de tiempo posible para dedicarlo precisamente a esas a-
tenciones.



151804

151804

10. A ello tiende la patente de invencion cuyo fundamento en esta Memoria se describe y que ha de introducir en la vida domestica en general una verdadera evolucion en un sentido mas realista y positivo.

15. Con la practica del procedimiento que en esta patente se persigue, se obtendrá además un beneficio sumamente considerable, ya que con él se consigue una mas facil distribucion de un producto de base alimenticia en general como la patata, y se hace llegar este producto en una forma cómoda y con casi eliminacion de gastos de transporte a todos los hogares, aun aquellos que viven muy alejados de los centros de produccion de ese tubérculo.

20. Puede centralizarse con este procedimiento la industria en aquellos puntos de produccion más intensa y de allí arradiar su accion para distribuir el producto obtenido en una forma sencilla, dada su caracteristica sintetica, sin transportes de ninguna clase ni preocupaciones por los medios de transporte que actualmente son indispensables.

25. La patata, por este procedimiento industrializada, eliminada de residuos y desperdicios, que no tienen ahora aplicacion para el sustento de las personas, pierde una cantidad extraordinaria de su peso y deja unicamente como producto un resultado totalmente utilizable y con todas las condiciones de profilaxis y substancias alimenticias que la patata encierra.

30. Por otra parte, obtenido el producto por el procedimiento cuya patente se esta describiendo, puede conservarse con caracter indefinido sin riesgo alguno de deterioro, y en un reducido espacio puede almacenarse en cantidad indispensable para el sostenimiento de una familia durante todo un año.



40. Su conservacion es indefinida y mantiene el fino y delicado sabor de la patata fresca en todo momento. La presentacion es algo accidental, puede envasarse y aun tenerse expuesta a la accion atmosferica sin riesgo alguno de deterioro.

45. Dará una idea de la utilizacion extraordinaria que representa este producto el saber que con medio kilogramo del mismo, pueden obtenerse quince raciones abundantes de patatas.

50. Su utilizacion es la mas sencilla; en una taza de agua hervida se adiciona la cantidad proporcional del producto y en pocos minutos se obtiene el plato en forma tal que puede servirse inmediatamente. Naturalmente que, una vez preparado asi el plato, puede adicionarsele todo aquello que se estime conveniente, como leche, mantequilla, etc. para obtener preparados diversos de cocina, de uso y aplicacion constante en la economia domestica.

55. El procedimiento de obtencion de este producto es muy parecido al de la obtencion de las pastas para sopa. Un procedimiento previo de coccion, una maseracion despues y, por ultimo, un secado y corte en forma de grumos o copos es el proceso necesario para que ese preparado industrial llegue a presentarse en el mercado en la forma utilizable que queda descrita.

60. Seguido este procedimiento, queda eliminada toda intervencion de sustancias artificiales, quimicas, etc., y conserva la patata integramente todo su poder alimenticio y se le dá al resultado conseguido una presentacion apta para el comercio del mismo y de grandes facilidades para su uso.

65. Trazado en lineas generales este procedimiento, la novedad



del mismo y la utilización extraordinaria que ha de representar, resta solo el ponderar lo que significa aquella facilidad de vida a que arriba se refiere el solicitante, toda vez que se evita el comprar las patatas y conservarlas en cantidades dentro de cada casa; elimina las molestias y el tiempo que representa mondarlas; evita asimismo llevar a las casas la tierra y otras adherencias que con las patatas vienen del mercado; su manejo sencillo y rápido, y, en una palabra, todo aquello que queda someramente expuesto y cuya ponderación es, por ser tan obvia, innecesaria, revelan las excedencias de esta patente.

Descrito así el procedimiento de la patente de invención que como nueva, y de utilización extraordinaria se solicita por veinte años, se reivindica en ella lo siguiente:

1º - UN PROCEDIMIENTO PARA INDUSTRIALIZAR LA PATATA, a base de presentar ésta para el mercado en grumos o cepos de utilización inmediata en la economía doméstica.

2º - UN PROCEDIMIENTO PARA INDUSTRIALIZAR LA PATATA, en el que mediante previas manipulaciones y desecaciones, sin intervención de substancias químicas ni de otro orden, conserva la patata todo su poder alimenticio.

3º - UN PROCEDIMIENTO PARA INDUSTRIALIZAR LA PATATA, en el que unida ésta en un porcentaje de 80% a materias feculentas en un porcentaje de 10%, y otras materias de conservación inofensiva de substancias alimenticias en un porcentaje de 10%, se consigue un resultado en el producto de condiciones mejorables para ser utilizado.

4º - UN PROCEDIMIENTO PARA INDUSTRIALIZAR LA PATATA, por el que se obtiene la patata eliminada de la tierra y de todas aquellas substancias que vienen adheridas a la misma en el mercado, y se presenta en este para un fácil manejo.



100. 5º - UN PROCEDIMIENTO PARA INDUSTRIALIZAR LA PATATA, que puede conservarse con carácter indefinido, sin alteración alguna.
- 6º - UN PROCEDIMIENTO PARA INDUSTRIALIZAR LA PATATA, por el que ésta puede ser transportado en grandes cantidades con un peso mínimo.
105. 7º - UN PROCEDIMIENTO PARA INDUSTRIALIZAR LA PATATA, que, con las características que quedan reseñadas, reúne las ventajas que se describen en la presente Memoria descriptiva, que consta de cinco hojas mecanografiadas por una sola cara y de ciento ochó líneas.
- 108.

Madrid 11 de Febrero de 1941

COMISIÓN DE ZUMUNEGUI
POR EL