



152921

152921

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

para "Un procedimiento para la fabricación de purés"

a favor de D. Jaime FIGUERAS SAGUÉS, de nacionalidad y
residencia españolas.

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 La patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar la propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento para la fabricación de purés, cuya esencialidad consiste en obtener los referidos purés mediante el tratamiento de hortalizas sometiénolas a una preparación previa para reducir las después a polvo impalpable o a estado granujiento, con granos de mayor o menor volumen, constituyendo sémolas o granulados de diversos caracteres.

Como a primera materia pueden emplearse por ejemplo las coles, espinacas, lechugas o cualesquiera otros vegetales dentro del género de hortalizas.

A título de ejemplo solamente, detallaremos las operaciones necesarias para llevar a cabo el procedimiento de que se trata.

Se someten primeramente las hortalizas a un lavado profundo y luego a una desecación por corriente de aire caliente a temperatura relativamente baja, por ejemplo de unos sesenta grados centígrados, a fin de que



las vitaminas no pierdan su eficacia, procediendo después a la molturación del producto obtenido.

5 Se somete el producto molturado a la acción de un cribado mediante cedazos correspondientes, ya sea para obtener por este cribado el puré en polvo impalpable, ya sea para obtenerlo en estado de sémola o granulado más o menos grueso, según sea el paso de los cedazos que se utilizan.

En caso de que quiera precindirse de la conservación de las vitaminas, pueden las materias ser sometidas a tostación para obtener productos dextrinados.

Debe entenderse que las hortalizas de que se ha hecho mención en esta memoria son aquellas que tienen las hojas comestibles, como son las especificadas antes.

N O T A

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

1.- La propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento para la fabricación de purés, que esencialmente consiste en el tratamiento de vegetales del género de las hortalizas de hojas comestibles mediante su desmenzado por molturación.

2.- La propiedad y la explotación exclusiva del procedimiento consignado en la reivindicación precedente, sometiendo las hortalizas mencionadas a una preparación antes del molturado, consistente en el lavado de las mismas y en su desecación por corriente de aire caliente a baja temperatura.

3.- La propiedad y la explotación exclusiva del procedimiento consignado en la reivindicación primera, con sometimiento de las materias tratadas a tostación para obtener productos dextrinados.

4.- La propiedad y la explotación exclusiva del procedimiento consignado en la reivindicación primera, sometiendo las materias molturadas a un cribado para obtener ya sea purés en polvo impalpable o bien sémolas o bien granulados.

5.- La propiedad y 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 la fabricación de purés".

Consta

- 3 - 152921 -



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

Barcelona, 22 de Abril de 1941.

P. p. de D. Jaime FIGUERAS SAGÜES,

J. Figueras Sagües

152921