

253058

Memoria Descriptiva
de la
Patente de Invención

que por 20 años, para España y sus Posesiones, se solicita
e favor de DON JOSE LOIS ESPEJO GUTIERREZ, de nacionalidad
española, domiciliado en ALCALA DE GUADAIIRA (Sevilla, Espa-
ña), por : "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN SUSTITUTIVO
DE TAPIOCA".- - - - -

Memoria descriptiva

Es bien conocido la importancia que tiene para la alimen-
tación humana la tapioca y reconociendo que por ser produc-
to de importación es difícil su adquisición para abastecer
el gran consumo nacional que en este producto existe, y por
este cause me he llevado al estudio para conseguir un sus-
titutivo que tenga parecidas condiciones alimenticias, ex-
traídas de frutas y legumbres que se cultivan en España en
gran escala.

Habiendo analizado el elevado porcentaje de gelatina
que tiene en los jugos la calabaza y la cidra, familia de
las curcubiterias, me llevó a practicar detenidos estudios
para conseguir aprovechar tanto la gelatina de esta fruta
como su pulpa no vegetando en ello sacrificio alguno por
reconocer que en ciertas épocas del año hay tal abundancia



5

10

15368

15 de producción que no es remunerador el pro- que les pa- gan a los pequeños agricultores que se dedican en gran es- cala al cultivo de este fruto, y con la implantación de este industria se aumentarían los beneficios de estos pe- queños agricultores.

20 El procedimiento de fabricación es el siguiente:

La calabaza, cidra o cualquier otro fruto de la familia de la curcubitarie después de troncada y extraída la pipa se somete a una morturación siendo inmediatamente prensa- da, los jugos o caldos que expulsan por la presión son
25 recogidos y depositados en depósitos esmaltados donde se concentra este jugo al vacío, hasta el punto que quede completamente como una gelatina muy espesa.

una vez en esta concentración se le agregue harina de maiz, trigo o patata, finamente molida y tamizada en pro-
30 porciones adecuadas amasando esta gelatina espesa con la harina fina de estos cereales hasta que forme una pasta.

Esta pasta formada se le agregue cierta cantidad de ge- latina de la pipa del membrillo y se forme un granulado siendo desecado este granulado en corrientes de aire ca-
35 liente quedando en condiciones de ser envasado.

La pulpa después de ser prensada y extraída la gelatina y el agua de vegetación se deseca en corrientes de aire caliente hasta su completa deshidratación siendo después finamente molida y convertida en una harina muy aprecia-
40 da por su alto poder alimenticio y de fácil digestión.



N O T A S

Se reivindican como propio y de la nueva invención:

1). La propiedad y explotación exclusivas de un procedi- miento caracterizado porque la calabaza, cidra o cualquier otro fruto de la familia de la curcubitarie, después de
45 extraídas las pipas se someten a una morturación y prensado

para extraerle los jugos o caldos que contienen, los cuales son recogidos y depositados en depósitos esmaltados donde se concentran al vacío hasta el punto de quedar convertido en una gelatina muy espesa.-.

50

2). Un procedimiento según la reivindicación 1) caracterizado porque la gelatina así obtenida se le agrega harina de maíz, trigo o patata. finamente molida o tamizada en proporciones adecuadas hasta formar una pasta, a la que se le agrega cierta cantidad de gelatina de la pipa del membrillo hasta formar un granulado, el que es desecado en corriente de aire caliente quedando en condiciones de ser envasado.

55

3). un procedimiento según las anteriores reivindicaciones caracterizado por constituir esencialmente:

60

"PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UN SUSTITUTIVO DE TAPIOCA".- - - - -



Conste la presente memoria descriptiva de tres hojas numeradas y mecanografiadas en una sola cara.

Sevilla, treinta y uno de Mayo de mil novecientos cuarente y uno.

RODOLFO DE LA TORRE
P. P.