

153809



MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

153809

Patente de invención  
por  
veinte años que se  
solicita a favor de

Don Manuel FORTEA TOMAS, de nacionalidad española, residente  
en Ribarroja (Valencia).

por

"Procedimiento industrial de obtención de harina del fruto del  
algarrobo, mediante separación de su simiente y trituración  
de su carne, destinada a la fabricación de chocolates y apli-  
cable a mezclar con productos alimenticios y otros usos indus-  
triales, así como para piensos".

-----  
MEMORIA DESCRIPTIVA

Consiste la expresada patente de invención, en un proce-  
dimiento industrial aplicado a obtener el mayor fruto posible  
de la algarroba, aplicando el resultado obtenido a diversos  
fines, todo ello de acuerdo con la aplicación debida a que,  
5 el resultado industrial apetecido resulte lo mejor posible.

Hasta la fecha el fruto del algarrobo para fines indus-  
triales no ha sido empleado, tan solo a grandes rasgos y con  
procedimientos no muy perfeccionados se ha tratado este fruto.

Con el presente procedimiento industrial detallado en  
10 un todo, se aprecia claramente como se llega a conseguir el  
apetecido de triturar la carne del fruto del algarrobo y de  
su simiente, así como si solo se deja una vez separada la si-

153809



miente, para emplearla sin trituración alguna, ya que el procedimiento objeto de esta patente es el de sacar el mejor partido posible a este fruto.

Primeramente se seca bien el fruto del algarrobo, para quitarle toda la humedad o parte verde que pueda tener, una vez bien seco se introduce en el alimentador, del cual, por medio de dispositivos elevadores de cualquier clase, que dejan pasar a la algarroba a unas parrillas rompedoras, consiguiendo de este modo que, al ser apaleada la algarroba y en estado seco, se separe la carne de la semilla.

Una vez efectuada la operación anterior, se deposita todo el triturado o rompimiento en un cernedor por el que pasará la semilla y la harina flor. Esta, por medio de un ventilador o corriente de aire es expulsada y separada de la semilla, que, más pesada cae al fondo o separación hecha para la semilla y la harina. Quedando algunas porciones de algarroba que al ser apaleada son de tamaño mayor y por lo tanto no han podido pasar por el cernedor, siendo estas porciones las destinadas a piensos.

Descrito suficientemente este procedimiento industrial, siendo susceptible de mejoras en el mismo que no alteren la esencialidad en su cometido, se concreta en las siguientes reivindicaciones.

#### REIVINDICACIONES

Reivindica el recurrente la propiedad y el derecho exclusivo en la obtención de la presente patente de invención caracterizada en las siguientes reivindicaciones, para España y sus dominios:

1a. Procedimiento industrial de obtención de harina del

(3)

153809



fruto del algarrobo, mediante separación de su simiente y trituration de su carne, destinada a la fabricación de chocolates y aplicable a mezclar con productos alimenticios y otros usos industriales, así como para piensos, caracterizado en que, el fruto previamente seco se introduce en un alimentador y que por medio de elevadores pasa a unas parrillas rompedoras, desprendiéndose la carne de la algarroba de su semilla.

2a. Procedimiento según reivindicación anterior, caracterizado en que una vez separada la semilla de su carne, se coloca esta trituration en un cernedor, para separar la semilla de la harina flor por medio de una corriente de aire quedando separada la semilla de la harina, por la pesadex de la primera, y quedando las porciones de carne de la algarroba que no han pasado destinada a piensos.

3a. Por "Procedimiento industrial de obtención de harina del fruto del algarrobo, mediante separación de su simiente y trituration de su carne, destinada a la fabricación de chocolates y aplicable a mezclar con productos alimenticios y otros usos industriales, así como para piensos".

Tal y como se describe en el cuerpo de esta memoria descriptiva, que consta de tres hojas, numeradas y mecanografiadas por una sola cara.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren en la esencialidad de la presente patente de invención.

Madrid 22 de Julio de 1941  
P.A.