



158377

H/V.

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de un certificado de adición, por  
" Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal número  
154.355 " a favor de la firma " BURBEN " Compañía Industrial y Co-  
mercial S.A., residente en Valencia Av. de María Cristina, 11.-

\* \* \* \* \*

El presente certificado de adición se refiere a unas modifica-  
ciones en las últimas fases del procedimiento reivindicado en la  
patente principal núm. 154.355, que permiten mejorar por su aplica-  
ción aquel procedimiento, y disponer alternativamente de uno u otro,  
de acuerdo con lo que según las circunstancias de cada caso se con-  
sidere mas conveniente.

Por el procedimiento que como consecuencia de este certificado  
de adición reivindicamos en conjunto, se fabrica harina del fruto  
legumbre algarroba de calidad tan perfecta como por el que es obje-  
to de la patente principal, y de condiciones tales que no son igua-  
ladas por ninguna otra similar, ya que en uno y otro caso el trata-  
miento a que se somete el fruto no altera su composición química,  
únicamente sufre una deshidratación con lo que aumenta la proporción

158377

2.-



de elementos útiles a igualdad de peso lo que constituye una ventaja para los transportes que se une a la de la desaparición del olor característico.

De acuerdo con lo descrito en la patente principal se realizan las cinco primeras fases del tratamiento; es decir: la limpieza del fruto, para separarle de los cuerpos extraños; su enérgico lavado, para eliminar la tierra y polvo; el destrozo de la leguminosa y separación de la semilla; el tostado de los trozos que así resultan y la trituración en polvo.

Después se practican las fases reivindicadas en este certificado de adición, del siguiente modo:

Se seca la harina de algarroba, obtenida como se ha dicho, en estufa continua a la temperatura de 100 grados centígrados. Esta es así la sexta fase.

La séptima consiste en utilizar una mezcladora de paletas, para mezclar la harina de algarroba, obtenida y desecada como se ha dicho, con un producto líquido, en proporción del uno por ciento, compuesto de éter metílico de protocatequialdehído, de aldehído cinámico, compuesto principalmente de felandreno, eugenol, n-amilmetilacetona, nonilaldehído, cuminaldehído, cariofileno, linalool y éster isobutírico de linalool y pequeñas porciones de cimol, benzaldehído, aldehído fenilpropílico, furfural, pineno y éter metílico de eugenol.

A continuación la octava y novena fase del procedimiento de fabricación aquí reivindicado son el tamizado de la mezcla y la ventilación y aireamiento de la harina de algarroba obtenida por el proceso enunciado.

Para la última fase, se emplean transportadores mecánicos. Al final de ella se dá por terminada la elaboración de la harina de algarroba desodorizada, que por reunir esta condición queda en inmejorables condiciones para el consumo.

158377

3.-



N O T A.  
\*\*\*\*\*

El presente certificado de adición comprende las siguientes reivindicaciones:

1.- Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal número 154.335, caracterizadas porque después de la limpieza, enérgico lavado y destrozo de la leguminosa y del tostado y trituración en polvo de los trozos obtenidos, operaciones todas realizadas de acuerdo con lo reivindicado en la patente principal, se seca la harina obtenida en estufa continua a la temperatura de 100 grados centígrados.

2.- Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal número 154.335, según la reivindicación anterior, caracterizadas porque la harina seca obtenida se mezcla, en una mezcladora de paletas con un producto líquido, en una proporción aproximada del uno por ciento, compuesto de éter metílico de protocatequialdehído, de aldehído cinámico, compuesto principalmente de felandreno, eugenol, n-amilmetilcetona, nonilaldehído, cuminaldehído, cariofileno, linalool y ester isobutírico de linalool y pequeñas porciones de cimol, benzaldehído, aldehído fenilpropílico, furfurool, pineno y éter metílico de eugenol.

3.- Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal número 154.335, según las reivindicaciones anteriores, caracterizadas porque se tamiza la mezcla y la harina obtenida se ventila y airea utilizando transportadores mecánicos.

4.- Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal número 154.335.- Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva.

Consta esta descripción de tres hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 25 de Agosto de 1942.