

158817

Memoria explicativa de

Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal número  
152.566 concedida por veinte años en por  
"UN PROCEDIMIENTO PARA EL APROVECHAMIENTO INTEGRAL DEL FRUTO DEL  
ALGARROBO"

a favor de

D. JUAN MORENO LUQUE.

Domiciliado en

MADRID-- GARCIA MORATO - 38 -

158817



Memoria explicativa de

mejoras introducidas en el objeto de la patente principal número  
152.566 concedida por veinte años en por  
"UN PROCEDIMIENTO PARA EL APROVECHAMIENTO INTEGRAL DEL FRUTO DEL  
ALGARROBO"

a favor de  
Don Juan Moreno Luque  
Domiciliado en Madrid, García Morato 38

En el procedimiento a que se refiere la patente principal, se reivindicla la obtención del mosto de algarroba, por simple presión de la pulpa, previamente macerada, con la cantidad de agua conveniente a la densidad del líquido que se desee obtener en la referida presión, mucho más elevada desde luego, que la de los mostos que se obtienen por difusión simple, o por lavado verdaderamente metódico; y por la presente ampliación, se desea introducir la variante para cuando así convenga, de un proceso mixto de prensa, difusión y lavado metódico, consistente en:

Disponer dos cubas A y B conteniendo ambas en un principio pulpa de algarroba (fruto despipado y reducido a pequeños trozos, pero no tan pequeños como en el verdadero serrín o harina gruesa, a que se refiere la patente principal) en cantidad que para fijar las ideas, supondremos de 1.000 Kgs. en cada cuba. Se macerará la pulpa de la cuba A con 3.000 litros de agua, (lo necesario para cubrirla, que es proximately, tres veces el peso de la misma) llevando al vaporizador los 2.000 litros de mosto que escurrirán normalmente de la cuba, después de la difusión del líquido, quedando el resto absorbido por el fruto; lavando después con otros 2.000 litros de agua, y enviando a la cuba B los 3.000 litros de mosto que se obtendrán, entre los 2.000 de este lavado, y los poco más o menos de 1.000, procedentes de prensar el bagazo residual (pulpa ya agotada) de la cuba A, bagazo, que se enviará a desmenuzar, y después al secadero; y se pone seguidamente en esta cuba A una nueva cantidad de algarroba fresca. La pulpa de la cuba B se macerará con los indicados 3.000 litros, procedentes de la cuba A y



el líquido resultante de la maceración y difusión, pasará a concentrarse, enviando a la referida cuba A, los 3.000 litros que resulten de su lavado y de la presión de su bagazo. La pulpa de cada cuba, sufre por lo tanto dos lavados; el primero, con 3.000 litros de mosto, procedentes del lavado y presión del bagazo de la otra; y el segundo, con 2.000 litros de agua pura; enviando a los vaporizadores el mosto que escurre del primer lavado, y a la otra cuba, el mosto del segundo, unido al líquido de la prensa.

En lo que afecta a las aplicaciones de la miel de algarreba, se introducen las siguientes modificaciones y ampliaciones:

La preparación de Harinas garrofadas a que se refiere el apartado c) de la Memoria principal, se amplía con la variante, de que en lugar de amasar las harinas con la miel, para secar, triturar y tamizar después la masa obtenida, se concentra previamente dicha miel en un secador al vacío, hasta reducirla a su extracto; mezclando después el polvo obtenido de la trituración y tamizado de este extracto, a la harina o mezcla de harinas que se intenta garrofar, efectuando las mezclas y tamizados al abrigo de toda humedad, y envasando después el producto obtenido, en frascos herméticos de cristal o de hoja de lata.

Entre los preparados a que se refiere el apartado d) se obtendrá una emulsión o Leche de girasol condensada y garrofada a base de pasta de dicha semilla descascarillada, en proporción de una parte de ella, con la cantidad de miel convenientemente diluida, que contenga de extracto seco, un peso sensiblemente igual al de la referida pasta, y que adicionando su emulsión de una pequeña cantidad de sal común y de carbonato de cal, resulte fisiológicamente neutra después del metabolismo; con los mismos principios nutritivos inmediatos y materias minerales, que la leche de mujer, útil por lo tanto entre otras aplicaciones, para la lactancia artificial de los niños de pecho.

158817



60 El Abono líquido de vinaza concentrada a que se refiere el apartado g), se mezclará a estiércol hecho o fermentado, y mejor aún, a paja de cereales, tratada previamente por los alcalis, para constituir Sustratum especiales para la cría de setas, en cuya aplicación se obtienen sorprendes resultados.

REIVINDICACIONES

65 Se reivindica como propio y nuevo, para constituir patente de invención por el tiempo que dure la patente principal, extensiva a las naciones comprendidas en el Convenio de La Haya:

1ª. El procedimiento mixto de lavado semi-metódico y presión, para obtener el mosto de algarroba, como se detalla en el presente escrito.

70 2ª. La obtención de Harinas garrofadas, de una Leche de girasol condensada y garrofada, a base de pasta de dicha semilla con miel de algarroba, y de Sustratum especiales para la cría de hongos, como se explica en esta Memoria, y

75 3ª. Se reivindican en suma, mejoras introducidas en el objeto de la patente "UN PROCEDIMIENTO PARA EL APROVECHAMIENTO INTEGRAL DEL FRUTO DEL ALGARROBO"

Esta Memoria consta de setenta y seis líneas escritas en tres páginas tamaño folio de 320 x 215 milímetros.

Madrid 5 Octubre de 1.942.