

1er. CERTIFICADO DE ADICION
A LA PATENTE DE INVENCION N^o-
mero: 160.378.

Grupo 1^o. Clase 5^a.

164919

164919

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

"MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE
DE INVENCION N^o.160.378, expedida en 16 de Abril
1943, por: " UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION
de harinas de raiz de grama y su planta".

CERTIFICADO DE ADICION A



Grupo 1º Clase. 5ª

-LA PATENTE ESPAÑOLA Nº. 160.378

164919

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE DE INVEN-
CION Nº. 160.378, expedida en 16 de abril 1943, por : "UN
PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE HARINAS DE RAIZ DE GRAMA
Y SU PLANTA".-

Solicitante:- D. MANUEL MARS CARRION, residente en :
Madrid, Marques de Urquijo, 25.- 1º.dra.

En la patente de invención expedida en 16 de abril
de 1943 a favor del recurrente, se reivindica un procedimiento
para la obtención de harina de raíz de grama y su planta, carac-
terizado por un proceso de preparación por el que se aprovecha
5 en condiciones particulares el rizoma y partes aptas de la gra-
ma los cuales tratados por un proceso químico físico de purifi-
cación y sometidos antes o después de la molturación al efecto
de un neutralizante permiten obtener harinas perfectamente
purificadas y aptas para la alimentación.



10 En la práctica del procedimiento reivindicado en
la patente principal, se han introducido mejoras cuyo re-
sultado se atestigua por certificado expedido en 15 del ac-
tual por el Doctor don Lucas de Torres Canal, Director del
Laboratorio Municipal de Higiene de Madrid, y en el que se
15 consigna que del análisis de las harinas de grama conseguidas
resultan porcentajes de materias esenciales que aproximan
su valor nutritivo al de los cereales mas estimados aven-
tajándolos en celulosa y azúcar, citándolas el acta res-
pectiva como sigue: Almidon 40,30 %: azúcar directo 7,59 %;
20 celulosa 20,25 %: grasa 1,30 %: proteínas 8,12 %; materia
mineral 3,46 %: humedad 8,48 % y pentosanas, hemicelulosas,
etc.. 10,50 %. Total 100: garantizándose su perfecta ino-
cuidad y aptitud para ser empleadas en la elaboración de
productos alimenticios.

25 Estas mejoras se deben al método perfeccionado de
tratamiento y blanqueo para cuya protección se solicita
el presente certificado de adición consistiendo dicho
método, especialmente para obtener harinas blancas, en so-
meter la grama a la acción de hipocloritos líquidos (par-
te activa del cloruro de cal en disolución acuosa) provo-
cando la reacción con otro de la misma naturaleza - por
30 ejemplo, el carbonato sódico anhidro (sosa Solvay); compo-
niendo las que antiguamente se denominaban "aguas de Ja-
velles" y obteniéndose la perfecta neutralización mediante
35 hiposulfito o bisulfitos sódicos a la vez que con intensos
lavados con agua; o alternativamente, un compuesto clorado



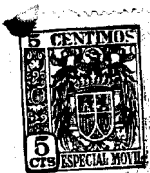
a base de agua, minio, cloruro sódico y ácido sulfúrico comercial.

En la actualidad debido al gran consumo que se
40 hace de las denominadas antiguamente "aguas de Javelle",
nos agenciamos los productos necesarios derivados extra-
yéndolos directamente de la sal comun sin necesidad de
reacciones ni intervención de otros cuerpos, bastándonos
para ello pequeñas instalaciones electrolíticas, (preferen-
45 temente con el empleo del conocido aparato de Keller)
mediante las cuales se transforma el cloruro sódico en
hipoclorito de la misma base.

Es obvio que las mejoras descritas no excluyen
la posibilidad de aplicación de otros productos conve-
50 nientes y que las variantes de detalle que pueda imponer
la práctica se consideran amparadas por el Certificado de
Adición que se solicita.

N O T A.

El presente Certificado de Adición deberá recaer
55 sobre: "Mejoras introducidas en el objeto de la patente
principal N°. 160.378, expedida en 16 de abril de 1943,
por : "Un procedimiento para la obtención de harinas de
raiz de grama y su planta"; siendo lo que como punto de
invención propia y nueva se reivindica esencialmente, el
60 método de blanqueo del producto básico preparado conforme
se indica en la patente principal, tratándolo mediante
hipocloritos líquidos, o sea la parte activa del cloruro
de cal en disolución acuosa, haciendola reaccionar con o-



65 tra de la misma naturaleza, por ejemplo el carbonato sódico anhidro y empleando como neutralizante el hiposulfito o el bisulfito sódicos a la vez que intensos lavados con agua o alternativamente mediante un compuesto clorado a base de agua, minio, cloruro sódico y en mínima proporción ácido sulfúrico comercial.

70 "MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE DE INVENCION Nº. 160.378, expedida en 16 de abril de 1943, por: "UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE HARINAS DE RAIZ DE GRAMA Y SU PLANTA".

75 Segun queda substancialmente descrito en la presente memoria que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 23 de Febrero de 1944.

MANUEL MARS CARRION.

P. P.