

165214



M E M O R I A D E S C R I P T I V A

DE UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA,
A FAVOR DE DON BAPTISTA VARGAS ALONSO, RESIDENTE EN MA-
DRID, Sánchez Preciado, 15 (hotel) - Dehesa de la Villa,

s o b r e :

"PROCEDIMIENTO FISICO-QUIMICO-MECANICO PARA LA OBTEN-
CION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO Y REFRESCANTE, CUYO
ELEMENTO BASICO ES LA CHUFA "

Siendo hasta aquí el tubérculo llamado "chufa" des-
tinado al consumo, en crudo una parte, y a la fabrica-
ción de horchata otra, con procedimientos de fabrica-
ción faltos de la más elemental higiene, y que al ela-
5 - borarla y transformarla en líquido para su consumición,
en muchos casos con la tierra incluso adherida, así co-
mo los abonos y suciedades propios de la tierra en que
se desarrolló, peligrosos para la salud pública agrava-
dos por la mecánica de la elaboración hasta aquí cono-
10 - cida que consiste en lavar más o menos la chufa, pero



siempre deficientemente manipulándola en envases, no siempre limpios, y puesta en maceración un tiempo variable entre 12 y 24 horas, y siendo luego molida con todos los mucflagos y bases de fermentación que a las 24 horas 5 - alcanzan su pleno desarrollo, apesar de la baja temperatura en que la mantienen para retardar su fermentación, origen de muchos trastornos gástricos.

La invención objeto de esta patente, se caracteriza por el siguiente procedimiento :

- 10 - La "chufa", es objeto de una minuciosa selección y violento lavaje, en el aparato A, desde donde se deposita, ya lavada en B, para pasar a C, en donde se detiene de 3 á 7 horas, según la cantidad de humedad adquirida, y la que se necesita adquiriera. Pasa a D, en donde,
- 15 - por medio de cepillos oscilantes, recibe la chufa una frotación y riego de agua a presión hasta que queda desprendida de toda la suciedad que en la primera operación de lavaje no quedó eliminada, y una vez obtenida su máxima limpieza, pasa a E, en donde es refrigerada a baja
- 20 - temperatura, y aplastada y desmemuzada en forma de pasta pasando a F, en donde es deshidratada al grado conveniente para su venta en grado diferente según las diferentes formas en que vaya a venderse el producto, bien con 0 grados de humedad, y en forma de polvo de chufa,
- 25 - o de serrín de chufa, o en bloques de chufa, o en pastillas, grageas, tabletas, comprimidos, o en cualquier otra forma.

Asimismo, puede reducirse el grado de deshidratación para su venta en forma semisólida, o en pasta su-

30 - friendo para ello el procedimiento de fabricación que



se patenta la variante que significa el dibujo 2º.

En el procedimiento que se patenta de carácter específicamente físico-químico-mecánico, es también considerado como elemento fundamental el aditamento de azúcar de manera tal, que se obtenga una mezcla de chufa y azúcar, siendo los procedimientos de esta mezcla por análogos medios físico-químico-mecánicos, de amasamiento, centrifugación, rotación, choque y emulsión, siendo uno de los procedimientos una vez ya obtenida la deshidratación de la chufa en F, pasarla a G, en la que se le adiciona el azúcar que desde H, que es donde es depositado el azúcar y tamizado escrupulosamente, pasa a I, en donde es molido y pasado a J, en donde es esterilizado y pasado con un porcentaje de chufa conveniente a G, pasa su amasamiento y mezcla en las proporciones que se precise para su transformación y venta en cualquiera de los estados y maneras antes expuestos según dibujos adjuntos.

NOTA

20 - En resumen; la patente recaerá sobre las siguientes reivindicaciones :

1 - Procedimiento físico-químico-mecánico para la obtención de un producto alimenticio/^Vrefrescante, cuyo elemento básico es la chufa, que se caracteriza porque
25 - la chufa es objeto de una minuciosa selección, y un violento lavaje en bombas giratorias, y ya lavada se la mantiene entre 3 y 7 horas en agua para que adquiera el grado de humedad preciso para que por medio de cepillos oscilantes, reciba la chufa una frotación y riego de agua
30 - a presión hasta que quede desprendida de toda suciedad



y una vez bien limpia, se aplasta y desmenuza a baja temperatura.

- 2 - Procedimiento, según la reivindicación anterior, caracterizado por el tratamiento de dicha chufa
- 5 - aplastada y desmenuzada, que es deshidratada al grado conveniente para su venta en grados diferentes, según las diferentes formas en que vaya a venderse el producto, bien con 0 grados de humedad y forma de polvo de chufa, o de serrín de chufa, o en bloques, pastillas
- 10 - grageas, tabletas, comprimidos, o en cualquiera otra forma, y grado de humedad.

- 3 - Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque una vez reducida la humedad de la chufa al grado conveniente, de acuerdo con
- 15 - su presentación en el mercado por medios físico-químico-mecánicos, sufriendo para ello el procedimiento de fabricación que se patentó, la variante que significa el dibujo 2º. se envasa en cualquier forma, por ejemplo, en sólida, semisólida, en pasta, en polvo, en comprimidos,
- 20 - dos, en grageas, en tabletas, en pastillas, o en bloques.

- 4 - Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque como elemento fundamental, se adiciona azúcar de manera tal, que se obtenga una mezcla de chufa y azúcar, siendo los procedimientos de esta
- 25 - mezcla por análogos medios físico-químico-mecánicos, de amasamiento, centrifugación, choque y emulsión.

- 5 - Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque una vez ya obtenida la deshidratación de la chufa, el adicionamiento de azúcar ta-
- 30 - mizado y esterilizado, se verifica para su amasamiento y



mezcla en las proporciones que se precise para su transformación y venta en cualquiera de los estados y maneras expuestos.

6 - Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque para un kilogramo de producto a obtener, se mezclan 320 gramos de chufa, en cualquiera de los estados descritos, y 660 gramos de azúcar también utilizable jarabe o melaza, que se adicionan en forma cristalizada, bien pulverizada por medios físicos o mecánicos, y con una desinfección o esterilización de garantía.

7 - Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por una variante de ejecución de la fórmula cuantitativa, en la que se dispondrán para su mezcla o preparación del producto, conjunta o separadamente, siempre a un kilogramo del producto a obtener, 480 gramos de chufa y 500 gramos de azúcar.

8 - Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por una variante, según queda descrito en la reivindicación 7, utilizando 580 gramos de chufa, y 400 de azúcar.

9 - Procedimiento físico-químico-mecánico, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por una variante, según queda descrito en las reivindicaciones 7 y 8, utilizando 700 gramos de chufa y 200 á 300 de azúcar.

10 - "Procedimiento físico-químico-mecánico para la obtención de un producto alimenticio y refrescante, cuyo elemento básico es la chufa".

30 - Según queda descrito en la presente memoria, que

165214



consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos.

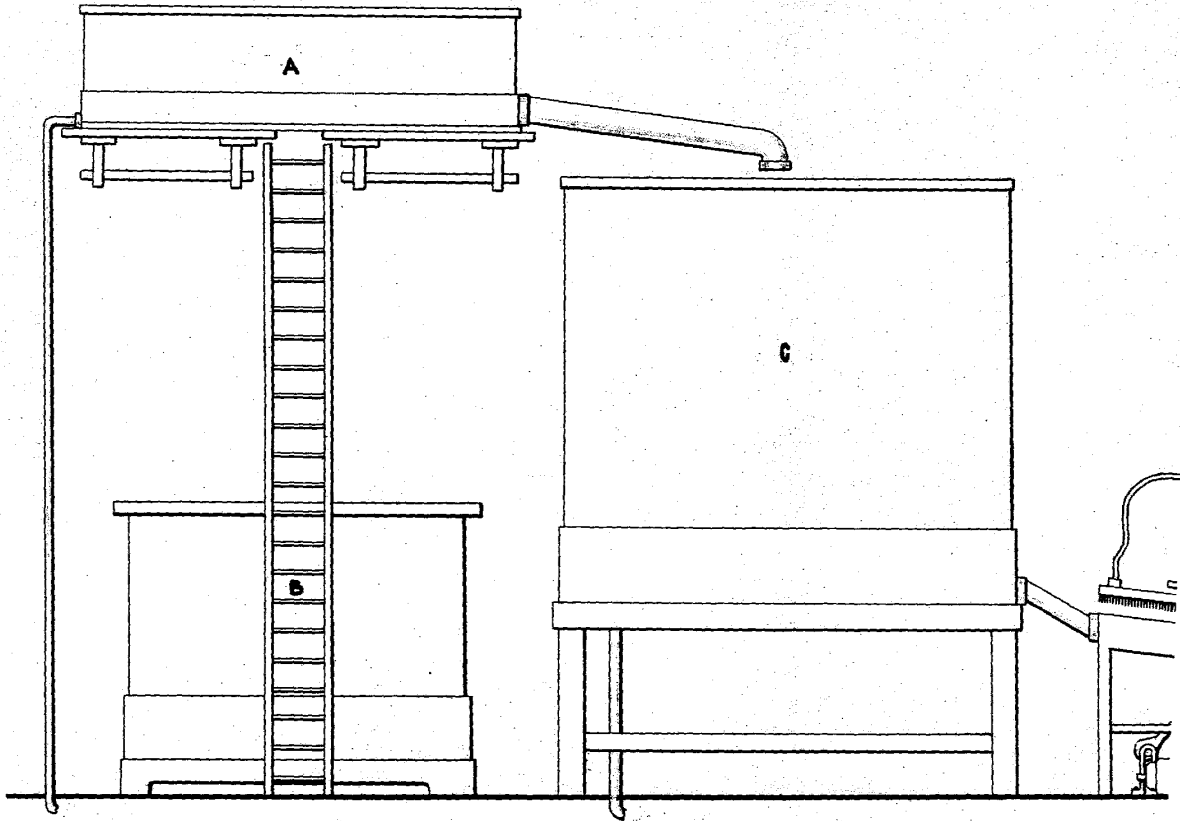
Madrid, 18 de Marzo de 1.944.

J. Pelayo

1/3 Bautista Vargas Alonso

165214

165214



2/2

185274

Figura 1°

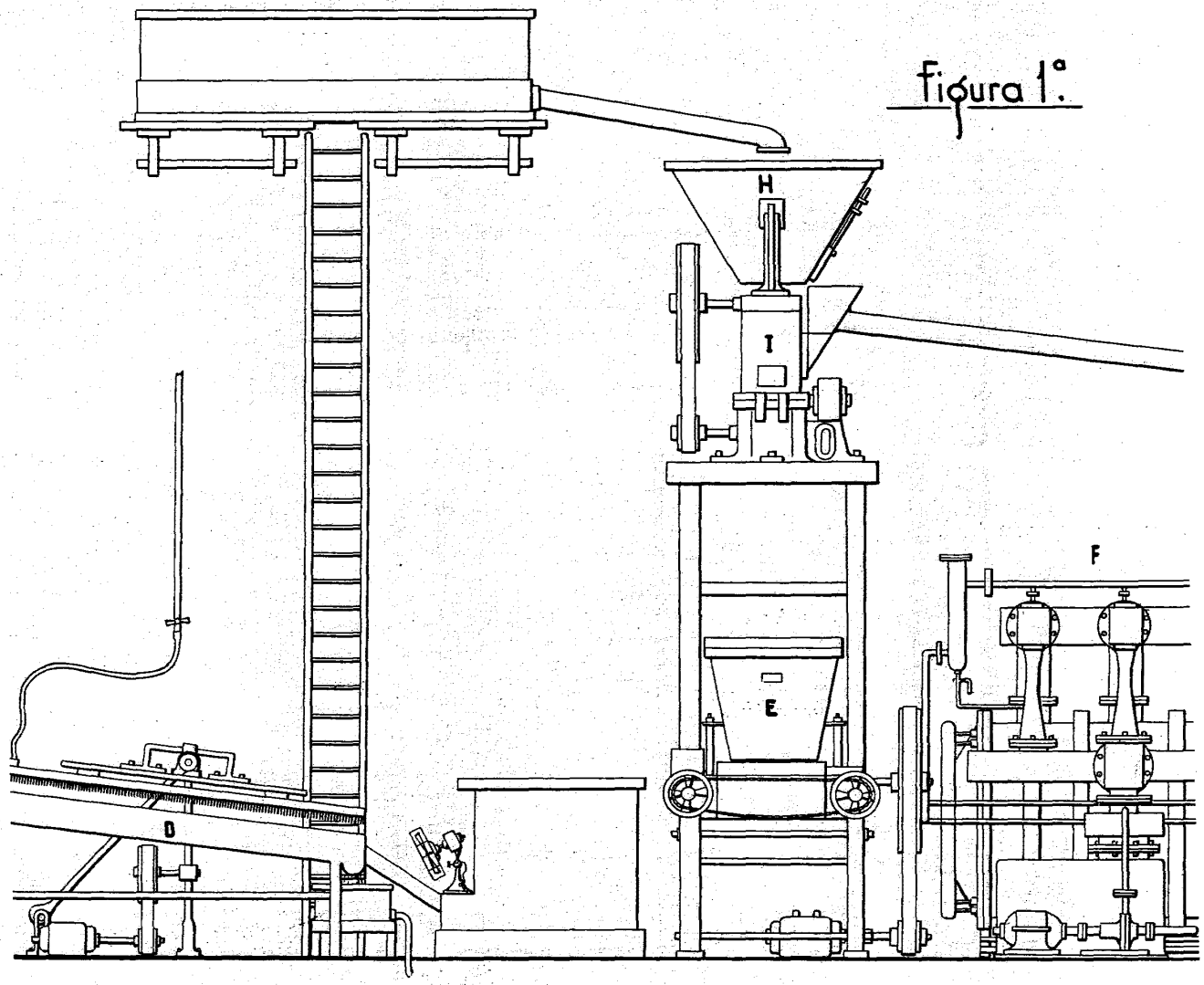
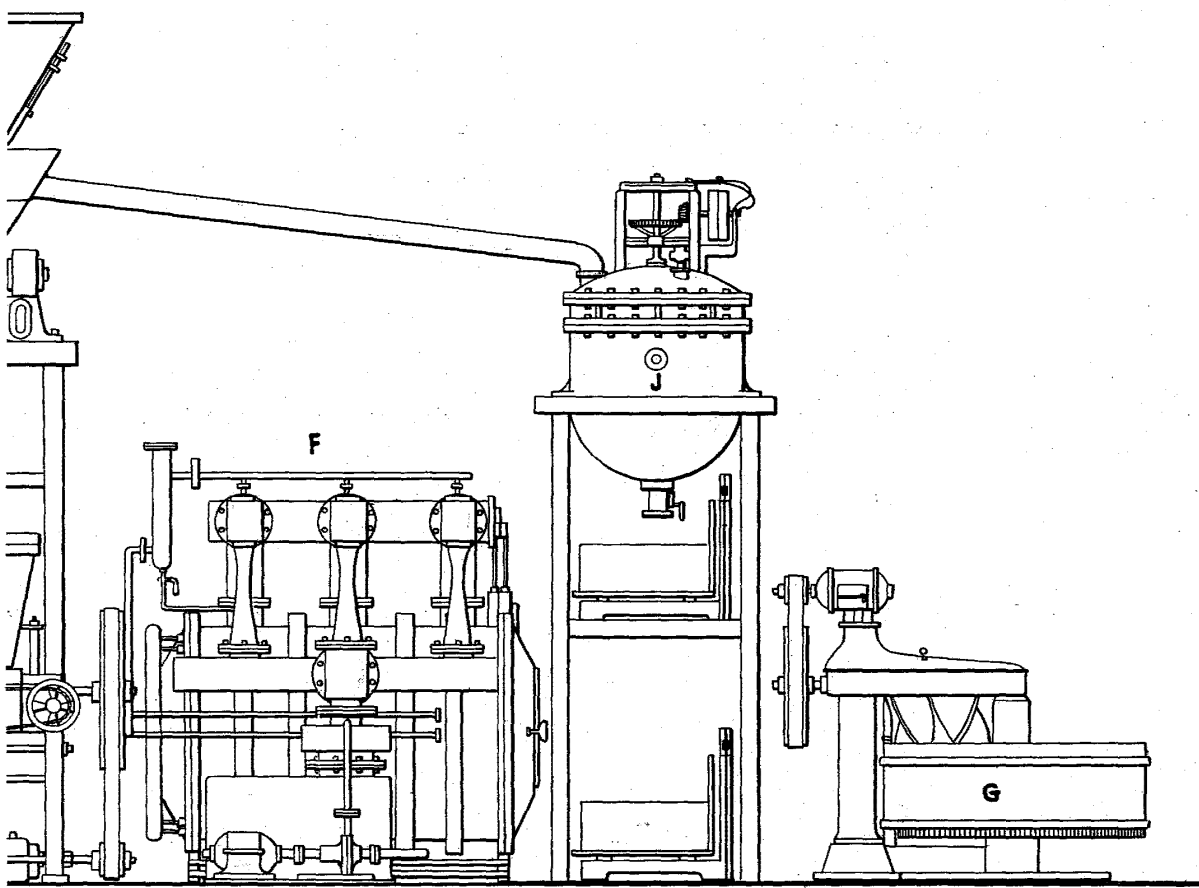


Figura 1.º

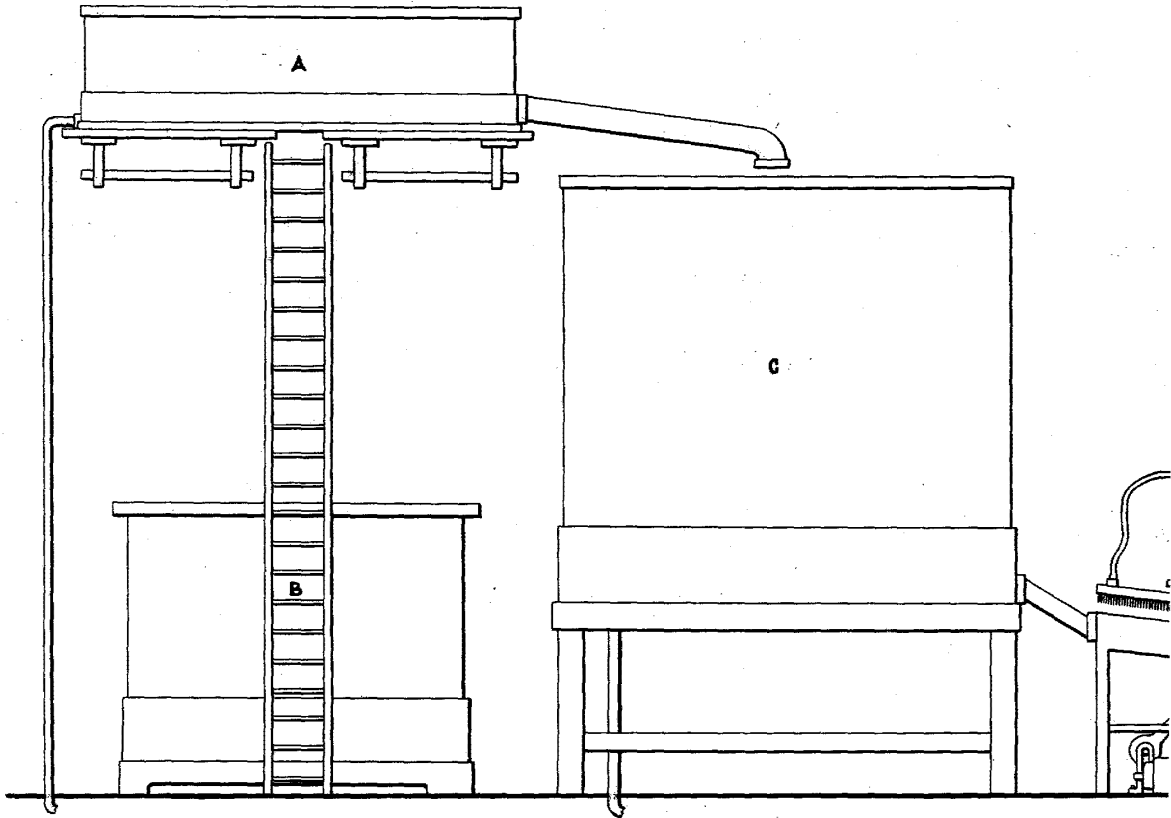
Escala Variable



10 1911
E. Lora

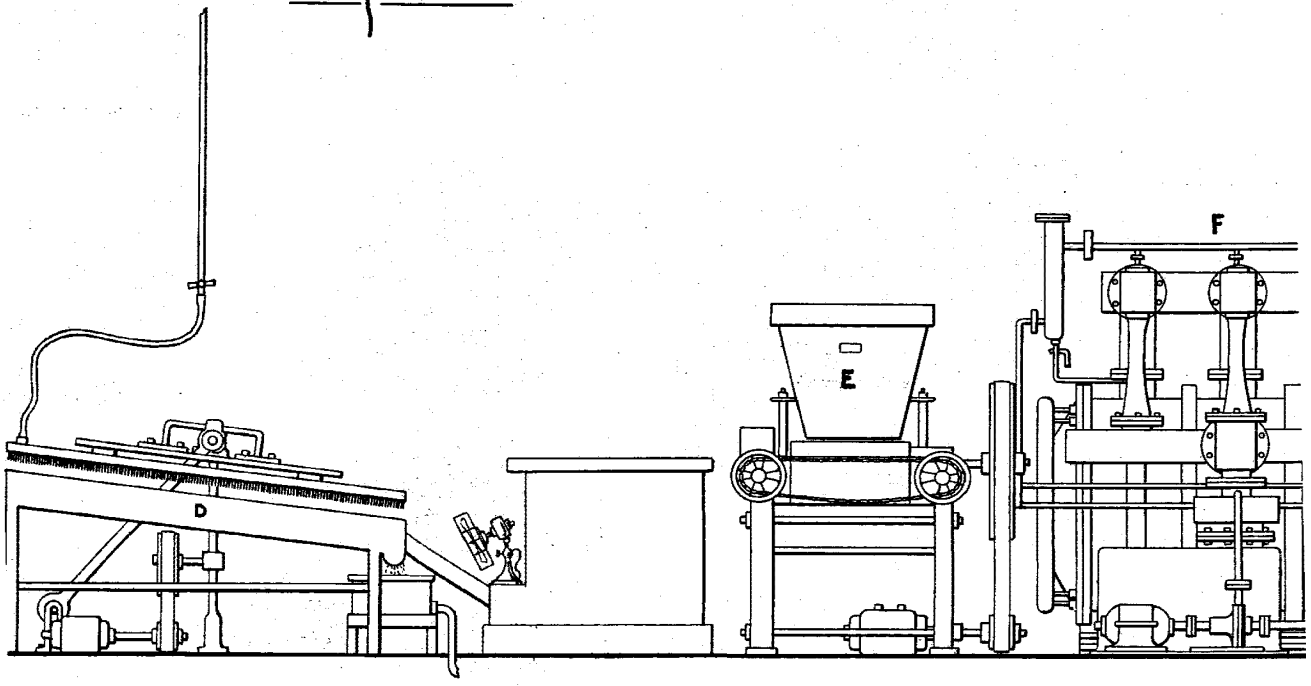
1/3

Bautista Vargas Alonso

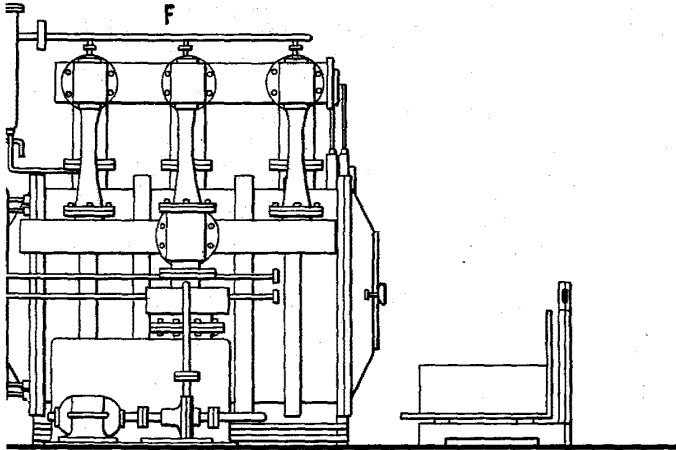


Escala Variable

Figura 2ª



705214



10 abril 1904

[Handwritten signature]