

165843

P - 2999.



165843
1944

**MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL**

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

CERTIFICADO DE ADICION

a la

PATENTE DE INVENCION
No. 162.421, solicitada el 24 Julio de 1943,

en

ESPAÑA

por VEINTE años

a nombre de HOFFMANN'S STÄRKEFABRIKEN A.G., entidad alemana, establecida en Bad Salzungen/Lippe, Alemania, por "Un procedimiento de elaborar centeno para obtener almidón y gluten", por:

"MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL".

=====

En la Patente número 165.736 se describe una mejora del procedimiento para obtener almidón de centeno según la Patente No. 162.421, según el cual se evitan las pérdidas de almidón por descomposición enzimática del mismo en el curso de su liberación y separación, destruyendo los enzimas, especialmente la diastasa, lo mas pronto posi-

5



165843

ble antes de la separación del almidón, y adecuadamente aun antes del lavado de las sustancias mucilaginosas del material de centeno.

5 En la Patente número 165.736 se propone como medio al efecto un tratamiento ácido de la primera materia, según el cual se da a los líquidos acuosos de tratamiento, antes de la extracción, durante la misma o después de ella, una acidez que basta para destruir los enzimas.

10 Ahora se ha descubierto que también se consigue evitar las pérdidas de almidón producidas enzimáticamente mediante una realización del procedimiento de obtención del almidón en un medio alcalino, y al propio tiempo realizar el aislamiento del almidón sin pérdidas dignas de
15 mención, si se elige la concentración alcalina del primer tratamiento de lavado tan baja que se evitan especialmente por medio de alcali incluso los molestos fenómenos de esponjamiento en la fracción de sustancias mucilaginosas a lavar.

20 Se ha comprobado que, en estas condiciones los enzimas, especialmente la diastasa, si bien no son destruidos, en cambio, según se sabe por la bibliografía, quedan tan menoscabados en su acción que ya no es de temer una descomposición perceptible del almidón, especialmente
25 si la temperatura de trabajo se mantiene baja hasta separarse la lejía de lavado de la masa de almidón, y se acelera la separación de este último del agua de lavado.



165843

5 Con esta forma de trabajar se obtiene la ventaja de evitar el cambio de reacción, porque después de separar la lejía de lavado de la masa de almidón, que ha permanecido ligeramente alcalina, si es necesario, se pone, únicamente por adición de lejía alcalina, a la alcalinidad necesaria para su elaboración, análogamente a la obtención del almidón de arroz.

10 En todo caso, en esta forma de trabajo una pequeña parte del gluten del centeno pasa a solución, y con la lejía de lavado se separa el almidón, de manera que disminuye el rendimiento de gluten en la elaboración ulterior del almidón. En cambio aumenta correspondientemente el contenido de albúmina de la fracción de sustancias mucilaginosas, con lo cual la misma mejora su valor como sustancia alimenticia.

15

Esta solicitud que corresponde a la presentada en Alemania, el 15 de julio de 1943, bajo el número H. 172.110 IVa/89k, se acoge a los beneficios del artículo 51 del vigente Estatuto-Ley sobre Propiedad Industrial.

20 ----- N O T A -----

----- oOo -----

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de este Certificado de Adición en España, son los siguientes:



165843

5 12. Un procedimiento para obtener almidón de centeno según la patente No. 162.421, caracterizado porque el grano de centeno, si es preciso triturado, se lava con lejía alcalina muy diluída (por ejemplo 0,04-0,08%), la lejía alcalina restante se separa del almidón, y éste se sigue elaborando, eventualmente después de nueva adición de álcali, al paso que la lejía alcalina, si se desea, se neutraliza y evapora.

10 22. Mejoras introducidas en el objeto de la Patente principal.

Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede y con los fines que se han especificado.

Esta memoria consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

15

Madrid, 1 MARZO 1944

P. A.

Alberto de Elizaburu

Por Poder

cg/.