

171271

171271



MEMORIA DESCRIPTIVA

Que se acompaña a la solicitud de una Patente de Invención que por veinte años se solicita en España como propia y nueva, por: UN PROCEDIMIENTO PARA EL MEMORAMIENTO MICROORGANICO PARA LA FERMENTACION EN LA HARINAS PANIFICABLES

a favor de

Don FRANCISCO GRANADOS MENDEZ

- de nacionalidad española -

BADALONA

(BARCELONA)

- 1.- La pertinencia se funda de un lado, que tan escasas cosechas viene permitiendo recoger, y de otro el desnivel que supone el aumento de población frente a la producción mermada, ha llegado a determinar la carencia de harinas naturales, y las



171271

5.- que vienen utilizándose para la panificación, son, realmente, raquílicas, como se observa una vez amasadas y ello debido a la falta de dilatación nitrogenada, que a simple vista se aprecia en la no porosidad de la miga.

10.- Para corregir esa pobreza se ha discurrido un nuevo producto microorgánico para la fermentación de la harinas panificables, cuya patente de invención por veinte años se solicita en esa Memoria, a fin de dotar al pan, una vez cocido, de una mayor porosidad, lo que equivale a hacerlo mucho más digestivo y por lo tanto más saludable para el organismo humano.

15.- Este producto puede blasonar de originalidad, pues en nada recuerda a las levaduras corrientes ya que no puede ser considerado entre ellas y sí como una materia prima imprescindible para la buena producción de pan, galletas, chocolates, repostería, etc.

20.- Entran en la composición de este nuevo producto, las cuatro siguientes materias; logradas como se expresan  
(Goma de pepita de membrillo deshidratada.-Previa una clasificación por medio de una zaranda tipo zig zag, que permite obtener la pepita limpia de todas las materias extrañas, y sometida luego a la descascarillación sin la intervención de ácidos o sea mediante el procedimiento de cilindros rayados, se logra la parte blanca, que se separa después por tamices automáticos.

25.-  
30.- Goma lactosa de pepita de garrofin.-Una vez peladas las semillas del garrofin, la película blanca se somete durante veinticuatro horas a su secado, en un dispositivo ad hoc, hasta conseguir su dextrinación primero y la deshidratación después.



17 271

35.- Goma manosa de la simiente de la garrofa.- En un molino de piedras se logra la separación de la pelícuola amarilla de la simiente propiamente dicha, y una vez que la pelícuola blanca queda en estado de absoluta pureza, pasa a un molino compresor de cilindros, donde se convierte en fina harina y en disposición de sufrir el cernido por medio de "plansichter" automáticos.

El cuarto componente de este nuevo producto microorgánico para la fermentación de las harinas panificables es el ácido salicílico cristalizado.

45.- Estos componentes entra en la siguiente proporción para 100 kgs.:

Goma de pepita de membrillo deshidratada . . .	50 kgs.
" lactosa de la pepita de garrofin . . . . .	40 "
" manosa de la simiente de la garrofa . . . . .	8 "
50.- Ácido salicílico cristalizado . . . . .	2, "
	-----
	100 kgs.

Las expresadas materias primas, luego de la preparación industrial que se ha detallado en cada caso, se mezclan por medio de mezcladores y aspiradores, hasta conseguir la perfecta unificación de las tres primeras. Agregándolas el ácido salicílico cristalizado. Después de un proceso industrial se procede al envasado en recipiente que, por lo general, contiene 1.300 grs.

60.- Las características por demás conocidas de los componentes de este nuevo producto para la fermentación de harinas panificables, y en virtud de su dosificación, preparación y mezcla, como queda explicado, actúan sobre el azúcar con-

130



-4-

171271

65.- contenida en la harina, descomponiéndola en alcohol y anhídrido carbónico, al mismo tiempo que determina la esponjosidad y un aumento de 12 kilos de pan por cada 100 kgs. de harina, conservando al propio tiempo la parte nitrogenada de la harina.

70.- Igual que el ácido carbónico, el gaseoso, a la temperatura ordinaria, se determinan en toda la extensión de la masa si está bien preparada y se desprenden en el mismo momento de su formación, pero a causa de la resistencia de la masa, quedan prisiones, sin perjuicio de ejercer una dilatación, que aumenta el volumen de la masa; para conseguir una dilatación más perfecta es conveniente que la masa tratada con este nuevo producto repose por espacio de 75.- hora y media. Así se logra que la masa adquiera una perfecta madurez y que la miga presente una porosidad grande, que facilita la buena cocción y por consecuencia la perfecta digestibilidad cuando se ingiere.

80.- Para la aplicación de este nuevo producto y a base de la dosis de 1.300 grs. del mismo suficiente para amasar 100 kilos de harina, se toman 4 de dichos kilos y se mezclan aparte y en seco, añadiéndoles los 1.300 grs. de este nuevo producto. Una vez efectuada la mezcla, se vierte en 85.- la pastera y simultáneamente se añaden 14 litros de agua - después se prosigue el amasado, hasta conseguir el punto, y como ya se ha indicado, debe dejarse luego reposar la masa hora y media por lo menos.

N O T A

90.- Habiendo descrito amplia y suficientemente la naturaleza del presente invento, así como la manera de llevarlo



171271

a la práctica, se hace constar que las disposiciones anteriormente descritas son susceptibles de ligeras modificaciones de detalle, sin que se altere por ello el principio fundamental de la misma, reivindicándose lo siguiente:

95.-

1a.-"UN PROCEDIMIENTO PARA EL MEJORAMIENTO MICROORGANICO PARA LA FERMENTACION EN LA HARINAS PANIFICABLES"-

100.-

caracterizado por dotar al pan de mejor porosidad, una vez cocido, mediante composición especial de goma de pepita de membrillo deshidratada; de goma lactosa de la pepita de garrofin dextrinado y deshidratado; de goma manosa de la simiente de garrofa; y por último, de ácido salicílico cristalizado, en las proporciones de 50,40,8 y 2 % respectivamente, para 100 kilos de producto.

105.-

2a.-"UN PROCEDIMIENTO PARA EL MEJORAMIENTO MICROORGANICO PARA LA FERMENTACION EN LA HARINAS PANIFICABLES", caracterizado por la reivindicaciones 1a y porque la perfecta mezcla de las materias enumeradas actúa sobre el azúcar contenido en la harina y lo descompone en alcohol y anhídrido carbónico.

110.-

3a.-"UN PROCEDIMIENTO PARA EL MEJORAMIENTO MICROORGANICO PARA LA FERMENTACION EN LAS HARINAS PANIFICABLES", según reivindicaciones anteriores caracterizado porque la producción de anhídrido carbónico, principalmente determina la esponjosidad de la masa de la miga, produciendo un aumento de 12 kgs. por cada 100 de harina, sin que ésta pierda por su parte nitrogenada.

115.-

4a.-"UN PROCEDIMIENTO PARA EL MEJORAMIENTO MICROORGANICO PARA LA FERMENTACION EN LAS HARINAS PANIFICABLES" según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque-

120.-



171271

merced a los gases producidos la masa panificable adquiere una perfecta madurez que permite aumentar, además de la cantidad, la digestibilidad del pan producido, mezclando a cada 100 kgs. de harina 1'34 del producto.

125.-

5ª y última.- "UN PROCEDIMIENTO PARA EL MEJORAMIENTO MICROORGANICO PARA LA FERMENTACION EN LA HARINAS PANIFICABLES" De acuerdo con todo lo expuesto en la presente Memoria, que consta de seis hojas mecanografiadas por una sola cara.

129.-

13 DIC. 1945  
LOS MA DE ZUNZUNEGUI  
POLICIA

*Lauro J. J. J.*