

175738

MEMORIA DESCRIPTIVA

DE LA

PATENTE DE INVENCION

que por 20 años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de DON JOSE RUIZ TERNERO SALVAGO, de nacionalidad española, domiciliado en SEVILLA (España), por : "UN PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE LA AVENA".-----



- Memoria descriptiva -

Desde hace muchos años Inglaterra fabrica unos productos a base de avena pulida por ser considerado este cereal de un gran poder nutritivo en la alimentación humana, no solo por ser su contenido de féculas sino por su gran porcentaje en unidades de vitaminas, carbohidrato y sales minerales, tan importante para mantener el equilibrio de la salud.

Este producto, no es solo consumido en Inglaterra sino que este país lo exporta en cantidades muy considerables al mundo entero, siendo España antes de la guerra un país importador del citado producto.

En España, y muy principalmente en la región andaluza, se produce la avena de buena calidad propia para este producto, pero nunca se le dió un destino apropiado para ser usado en la alimentación humana a pesar de lo beneficioso que éste es en dicha alimentación.

El cuadro de análisis que presentamos nos demuestra claramente el valor nutritivo del producto a que nos venimos refiriendo:

	Agua %	Substancias nitrogenadas %	Grasa %	Materia extractiva ni nitrogenada	Celulosa %	Cenizas %
20 Avena mondada	12,79	13,24	7,47	63,13	1,36	2,02
Harina de avena	8,59	14,56	9,13	64,65	1,26	1,91
Sémola de avena	9,65	13,44	5,92	67,01	1,86	9,12
Avena en copos(Oats)	9,75	14,42	6,78	66,51	0,99	1,65
Harina de avena(atacada)	10,51	12,16	5,84	68,36	1,47	1,66

25 Del cuadro anterior se deduce fácilmente que la avena y sus productos son respecto a los otros cereales relativamente más ricos en substancias nitrogenadas y grasas.

Tras detenidos estudios se ha conseguido obtener un producto alimenticio de la avena por el procedimiento que se indica y deseamos patentar. Previamente se procede a la deshidratación de la avena por cualquiera de los procedimientos usuales siendo después pulida y pàlimentada.

35 La avena así acondicionada es colocada en bandejas de cualquier clase de material las cuales son introducidas en unas cámaras donde una vez herméticamente cerradas se inyectan vapores de agua aromatizados a temperaturas convenientemente graduadas a fin de que el producto se humedezca y se impregne por consiguiente del aroma inyectado sin perjudicar el compuesto vitamínico de la avena y sin atacar el valor nutritivo de la misma.

40 Pasado un tiempo prudencial, se llovan las bandejas conteniendo la referida avena a los troqueles de formas y medidas diferentes donde son fuertemente presionadas hasta convertirse en láminas muy finas quedando a su vez convertidas en bloques.

NOTAS

45 Se reivindican como de la propia y nueva invención la propiedad y explotación exclusivas de

- 1). Un procedimiento de obtención de un producto alimenticio de la avena, caracterizado porque se procede previamente a la des-



175738

hidratación de la avena a tratar y, en estas condiciones, se pela o descascarilla, separando la cáscara del grano mediante corrientes de aire.

2). Un procedimiento de obtención de un producto alimenticio de la avena según la reivindicación 1) caracterizado porque una vez limpio el grano se pulimenta por cualquier procedimiento conocido.

55

3). Un procedimiento de obtención de un producto alimenticio de la avena según las reivindicaciones 1) y 2) caracterizado porque la avena seca, pulida y pulimentada es puesta en bandejas de cualquier clase de material introduciéndose dichas bandejas en una cámara donde previamente se han inyectado vapores de agua aromatizados al objeto de que a baja temperatura se introduzca sin perjudicar sus compuestos vitamínicos y sin atasar el valor nutritivo de la misma, permaneciendo en la mencionada cámara un tiempo prudencial hasta que el producto quede debidamente impregnado.

60

65

4). Un procedimiento de obtención de un producto alimenticio de la avena según reivindicaciones 1) a 3) caracterizado porque extraídas las bandejas de la cámara señaladas en la reivindicación anterior son llevadas a los troqueles donde son fuertemente presionadas hasta convertirse en láminas muy finas quedando a su vez convertidas en bloques y dispuestas para su uso.

70

5). Un procedimiento de obtención de un producto alimenticio de la avena, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por constituir esencialmente:

75

"UN PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE LA AVENA". - - - - -

Consta la presente memoria descriptiva de tres hojas numeradas y mecanografiadas en una sola cara.

Madrid, 14 de Noviembre de 1946.-

[Handwritten signature]



1946