

178551

179



PATENTE DE INVENCION

178551

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

"PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE COLAS A BASE DE
HARINA DE ENDOSPERMO DE SEMILLA DE ALGARROBA".

Solicitante: Don José Luís FERRER RAMONELL.

Residencia: PALMA DE MALLORCA, Paseo Gralmo. Franco, 44.

Nacionalidad: Español.

La presente invención se refiere a un procedimiento para la fabricación de colas a base de harina de endospermo de semilla de algarroba.

La utilización de harina de endospermo de semilla de algarroba para la preparación de colas para usos diversos ha sido intentada repetidas veces debido ante todo a la abundancia que de dicho producto existe en nuestro país, pero los resultados no han sido satisfactorios, puesto que las colas obtenidas quedan expuestas fácilmente al enmohecimiento y a la putrefacción.

El solicitante de la presente patente de invención ha podido comprobar que dicho inconveniente queda totalmente descartado si la harina de endospermo de semilla de algarroba se somete a un tratamiento especial según el procedimiento que se describe en esta memoria.

Consiste dicho procedimiento, esencialmente, en someter la harina de endospermo de semilla de algarroba a ebullición en agua durante unos 30 minutos aproximadamente y en añadir después a la solución obtenida y mientras esté todavía caliente, un antifermento, mezclándolo todo íntimamente, Preferen-



temente se emplean las siguientes proporciones:

- 2 a 25 % de harina de endospermo de semilla de algarroba se diluyen en
 98 a 75 % de agua, hirviendo la mezcla en baño de maría,
 25 autoclave, por vapor u otro medio, y añadiendo después de
 25 a 50 partes de antifermento sobre
 10000 partes del preparado anteriormente obtenido.
 Como antifermento se utiliza preferentemente ácido
 30 benzoico.

Para diluir la harina de endospermo en el agua y con objeto de evitar grumos puede humedecerse la misma previamente con una pequeña cantidad de agua.

- La cola preparada del modo descrito puede conservarse
 35 indefinidamente y la misma puede aplicarse directamente o diluirse con agua si así conviniera. Merced al tratamiento térmico al cual la harina de endospermo ha sido sometida y al antifermento adicionado, queda descartado por completo todo enmohecimiento o putrefacción de esta cola durante su
 40 almacenaje o después de aplicada y seca.

N O T A.

- Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de ponerlo en práctica, se hace constar que todo cuanto no altere su principio fundamental puede estar
 45 sometido a variaciones de detalle, siendo lo esencial y por lo que se solicita Patente de Invención por veinte años en España, sus Colonias y Protectorados, lo que queda resumido en las siguientes reivindicaciones:

- 1ª.- Procedimiento para la fabricación de colas a
 50 base de harina de endospermo de semilla de algarroba, caracterizado porque la harina de endospermo de semilla de algarroba se mezcla con agua y se somete a ebullición durante unos treinta minutos en baño de maría, autoclave, por vapor u otro medio, añadiendo después a la solución obtenida y mientras
 55 esté todavía caliente, un antifermento, mezclándolo todo íntimamente.

- 2ª.- Procedimiento según reivindicación 1ª, caracterizado porque la harina de endospermo de semilla de algarroba se diluye en agua en la proporción de 2 a 25 por ciento de
 60 harina sobre 98 a 75 por ciento de agua, añadiendo después

178551



de la ebullición el antifermento en la proporción de 25 a 50 partes de antifermento sobre 10000 partes del preparado anteriormente obtenido.

65 3^a.- Procedimiento según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque como antifermento se emplea preferentemente ácido benzoico.

70 4^a.- PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE COLAS A BASE DE HARINA DE ENDOSPERMO DE SEMILLA DE ALGARROBA, tal y como queda descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de tres hojas mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 19 de Junio de 1947.

José Luis FERRER RAMONELL
P.P.

Per Poder de J. GOMEZ ACEBO