

79811



MEMORIA DESCRIPTIVA

---

PATENTE DE INVENCION.

PAIS: ESPAÑA.

DURACION: 20 AÑOS.

OBJETO: "UN PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE HARINA  
"DE ALGARROBA DESCOLORADA, DESPROVISTA  
"DEL SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE DI-  
"CHO FRUTO".

---

A nombre de DON AUGUSTO RUIZ MONZON.

Residente en BURJASOT. (Valencia).

Nacionalidad: ESPAÑOLA.

(P. 427).  
(V.M.).



Con la Patente de Invención objeto de esta memoria descriptiva, se desea proteger en España, Protectorado y Colonias, un procedimiento de obtención de harina de algarroba descolorada, desprovista del sabor y olor característicos de dicho fruto.

5.-

Se funda esta Patente en las mismas consideraciones e igual fundamento técnico de las reivindicaciones 1ª. y 2ª. de la Patente de Invención depositada con esta misma fecha y cuyo objeto es el de la fabricación de jarabe concentrado de algarroba purificado.

10.-

Con ello se consigue la purificación de la harina de algarroba, haciéndola utilizable para la elaboración de chocolates, galletas, dulces, etc., supliendo a otras que por su escasez y elevado precio dificultan su existencia en el mercado con el consiguiente perjuicio para las industrias correspondientes.

15.-

La calidad de esta harina no tiene nada que envidiar a otras similares, por reunir mejores condiciones al desaparecer el sabor y olor característico de la algarroba.

20.-

Para llevar a cabo el procedimiento antes indicado se somete la harina a la acción del vapor de agua seco, o recalentado, el cual arrastra, volatilizándolos, los ácidos butírico e isobutírico que son los causantes del olor y



sabor desagradables. La temperatura no debe exceder de 25.- 120° C., para evitar la caramelización de la glucosa. Al cabo de treinta minutos la volatilización de los citados ácidos es completa y la operación está terminada, siendo las operaciones de secado y afino las normales en esta industria.

30.- Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle sin que por ello se altere la esencialidad del invento.

N O T A.

35.- Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta patente de Invención en España, Protectorado y Colonias, por veinte años, son los siguientes:

1.- Un procedimiento de obtención de harina de 40.- algarroba descolorada, desprovista del sabor y olor característico de dicho fruto, caracterizado porque la harina impalpable se somete a la acción del vapor de agua seco, o recalentado, el cual arrastra, volatilizándolos y separa los ácidos butírico e isobutírico que son los 45.- causantes del olor y sabor desagradable de la algarroba.

2.- Un procedimiento como el reivindicado en el punto anterior, caracterizado porque la temperatura no debe exceder de los 120° C. para evitar la caramelización de la glucosa y así al cabo de treinta minutos la volati-



50.- lización de los citados ácidos es completa.

39. "UN PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE HARINA DE ALGARROBA DESCOLORADA, DESPROVISTA DEL SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE DICHO FRUTO", todo tal y conforme se describe en la presente memoria descriptiva, la cual consta de 55

55.- líneas.

MADRID, 19 septiembre 1.947.

AUGUSTO RUIZ MONZON

P. A.