

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

180545



180545

MEMORIA DESCRIPTIVA

QUE ACOMPAÑA LA SOLICITUD DE PATENTE DE INTRODUCCION A FAVOR DE FIGUERAS Y COMPAÑIA, PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DIETETICOS, RESIDENTE EN BARCELONA Y CON DOMICILIO EN LA CALLE HORT DE VELLUTERS, N^o. 4, POR: "UN PROCEDIMIENTO DESTINADO A PREPARAR CEREALES O DERIVADOS DE LOS MISMOS, PARA SU CONSUMO SIN PREVIA COCCION, EN LA ALIMENTACION HUMANA".

Es indudable que la complicación y ajetreo de la vida moderna en las grandes ciudades que obligan a desplazarse a grandes distancias, hace difícil el poder disponer de las horas necesarias para la preparación y consumo de las comidas cuando se trata de personas solas obligadas a ganarse la vida en puntos lejanos de su domicilio. Además son muchos los casos en que marido y mujer trabajan en oficinas, fábricas o despachos y por ello tampoco esta última puede destinar el espacio necesario a ocuparse en la preparación de los
5 -
10 - manjares.

El procedimiento a que se refiere la presente patente de introducción, viene a facilitar enormemente la preparación rápida e higiénica de los cereales y sus derivados, que generalmente requieren un tiempo mas o menos considerable
15 - para su cocción y que por otra parte son indispensables en la alimentación humana por sus condiciones higiénicas y nutritivas en alto grado.

El arroz, trigo, maíz, avena, cebada o pastas para sopa, sometidos al procedimiento que nos ocupa, pueden con
20 - sumirse directamente o bien mezclados con agua, leche y otros líquidos, fríos o calientes, sin que su valor nutritivo, va-



rie en lo más mínimo y aumentando en gran manera la facilidad digestiva.

Consiste esencialmente, dicho procedimiento en someter el cereal, previo descascarillado o mondado, siempre que el estado del mismo lo aconseje, a la acción de vapor dentro de recipientes adecuados, para obtener el grado de reblandecimiento y cocción necesario a las ulteriores operaciones que a continuación se dirán.

30 - Conviene hacer notar que en el caso de tratarse de pastas para sopa, éstas pueden ser elaboradas por los procedimientos normales a base de harina o fécula o bien con mezcla de ambas y de cualquier de los cereales antes mencionados.

Seguidamente se comprime el producto reblandecido sometiénolo a presión por la acción de cilindros regulables a voluntad, según el grado de aplastamiento requerido para cada caso.

Si se preparan algunas variedades de pastas para sopa, como son lazos o bien almohadillas, de fideos o cabello de angel, esta segunda operación se suprime.

Posteriormente se somete dentro de un horno o tostador mantenido a temperaturas que pueden oscilar entre los 125° y 400°, según clase y calidad del cereal tratado. El horno o tostador empleados, puede ser de llama, eléctrico o bien de corriente de aire.

Al ser retirado del horno, el producto queda cocido y tostado, habiendo aumentado de volumen no obstante quedar eliminada del mismo la casi totalidad de humedad que pudiera contener.

50 - En este estado y condiciones se procede al envasado, hallándose a punto el producto para ser ofrecido al mercado y su consumo inmediato, sea masticándolo directamente, sea mezclándolo con líquidos como se ha dicho anteriormente.



- 3 -

Es obvio que la presentación del producto, puede
55 - ser en forma de granos mas o menos hinchados o bien en forma
de copos. En este último caso su aumento de volumen no es
muy considerable, ya que se trata de una serie de burbujitas
casi imperceptibles.

Sin salirse del motivo y protección de esta paten
60 - te, pueden agregarse a los productos que se preparan por el
procedimiento que se describe, azúcar, sal, extractos de mal
ta, de vitaminas, etc. bien sea al principio, en el transcur
so o al final de las operaciones, sin que con ello se modifi
quen las condiciones básicas de los alimentos obtenidos.

65 - No alterarán la esencialidad de esta patente, to-
das aquellas variaciones de detalle que no modifiquen funda-
mentalmente el procedimiento objeto de esta memoria, que pue
de aplicarse indistintamente a toda clase de cereales o deri
vados de los mismos.

70 - N O T A

Esta patente se refiere a:

1º - Un procedimiento destinado a preparar cerea-
les o derivados de los mismos, para su consumo sin previa
cocción, en la alimentación humana, caracterizado porque el
75 - cereal o derivado que se desee preparar, se somete, previo el
desarrollo de mondado, siempre que el estado del mismo lo
aconseje, a la acción del vapor dentro de recipientes adecu
dos, con el fin de lograr el reblandecimiento del mismo en
el grado preciso.

80 - 2º - El procedimiento a que se refiere la reivin
dicación anterior, caracterizado porque el cereal, previamen
te ablandado, es sometido a presión entre dos cilindros gra
duables para su aplastamiento en el grado necesario y desea
do para cada caso.

85 - 3º - El propio procedimiento a que se refieren



las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el cereal o derivado al salir del cilindro pasa a un horno o tostador (cuyo calentamiento puede ser por acción de la llama, eléctrico o a base de corriente de aire) sometido a temperaturas que oscilan entre 125° y 400° según el tipo y calidad del artículo que se prepara, con lo cual queda cocido y tostado y en condiciones de ser puesto a la venta, previo el oportuno envasado.

4º - El propio procedimiento a que se refieren las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque bien sea al principio, en el transcurso o al final de las operaciones preparatorias, pueden mezclarse al producto, azúcar, sal, extractos de malta o vitaminas, etc., sin que por ello se modifiquen las condiciones básicas del alimento obtenido.

5º - "Un procedimiento destinado a preparar cereales o derivados de los mismos, para su consumo sin previa cocción, en la alimentación humana".

Todo tal y como se ha descrito.

Consta esta memoria de cuatro hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, 8 de noviembre de 1947.-

P. A.
Javier
A. P.