

185599



948

185599

PATENTE DE INVENCION
por VEINTE años
en ESPAÑA

solicitada a favor de D. JOSE MAS CHULVI, de nacionalidad española, residente en VALENCIA, calle de Burriana nº. 19, 4ª,

p o r

" NUEVO PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA LEVADURA QUIMICA

~~~~~

MEMORIA DESCRIPTIVA.

La Patente de Invención a que se refiere la presente memoria descriptiva, está destinada a garantizar la propiedad y exclusiva fabricación del objeto de la misma, en España y sus colonias, consistente en un nuevo procedimiento de fabricación de un tipo de levadura química que presenta cualidades y propiedades que la hacen sumamente útil, ya que tanto en su aplicación industrial, como en la domés-



16 18  
10 tica se obtienen resultados áltamente satisfactorios, tanto si es empleada sólo como si se usa juntamente con la otra clase de levadura conocida generalmente con el nombre de levadura prensada.

15 Como es bien sabido, para la fabricación de pan, de los bizcochos, pasteles, etc., no basta con amasar las harinas y meterlas a continuación en el horno. Los productos que así se obtuvieran, resultarían poco me- nos que incomedibles. Para que el pan tenga una corte- za dorada, una miga blanca y esponjada, para que resul- te crujiente y tierno, es necesario "hinchar" o "estirar" las masas, lo cual, además de comunicarle un sabor exquisito, lo hace mas digestible y nutritivo al permitirle un mejor contacto con la saliva y con los jugos y fer- mentos digestivos. Este "áumento" o "hinchazón" de las masas es posible gracias al anhídrido carbónico, que es un gas ácido que puede conseguirse por medio de las le- vaduras.  
20  
25

30 La levadura prensada, que es la empleada actualmente casi de una manera exclusiva por la industria panadera y de pastelería, es desde luego un excelente producto, pero sin embargo presenta ciertos inconvenientes de señalada importancia, que con frecuencia hacen fracasar a los in- dustriales y particulares que las emplean, ya que el tiem- po, no muy largo por cierto y las temperaturas calurosas, hacen que se deterioren con relativa facilidad, perdiendo sus propiedades. Consecuencia de estas alteraciones es que, si la levadura prensada no es de reciente fabricación, o  
35 se halla en sitio fresco, es muy difícil determinar la cantidad exacta de levadura que se ha de añadir a la masa.



40 para que ésta se encuentre preparada para su introducción en el horno. Por otra parte, si la levadura se halla deteriorada, es preciso perder mucho tiempo esperando que la masa aumente lo necesario.

45 La consideración de todas las deficiencias antes citadas, han sido la causa de que el recurrente, tras un detenido estudio, haya ideado el nuevo procedimiento objeto de esta patente, para obtener un tipo especial de levadura química, que presenta la ventaja de no alterarse por el tiempo, pues se conserva durante años en perfectas condiciones y debido a esto pueden medirse con exactitud las cantidades precisas para cada caso, con muy pocas posibilidades de error, pero es que, además de poder emplearse 50 sola, la levadura obtenida con el presente procedimiento puede usarse también junto con la levadura prensada, corrigiendo sus deficiencias y mejorando notablemente la calidad de los productos, a la vez que obtiene un máximo esponjamiento y un aumento de mas del 5 % del rendimiento normal.

60 El procedimiento objeto de la presente patente, consiste en triturar por medios mecánicos o manuales bicarbonato de sosa y ácido tartárico, hasta convertirlos en un polvo homogéneo y lo mas fino posible y añadir a estos dos productos almidón o maicena, todo ello según las siguientes proporciones aproximadas:

|    |                           |              |
|----|---------------------------|--------------|
| 65 | Bicarbonato de sosa ..... | 47 %.        |
|    | Ácido tartárico .....     | 27 %.        |
|    | Maicena o almidón .....   | <u>26 %.</u> |
|    |                           | 100 %.       |
|    |                           | =====        |

El bicarbonato de sosa y el ácido tartárico al hume-

16



70

decerse, cuando son mezclados con la masa, producen un desprendimiento de gases de anhídrido carbónico, que es precisamente la materia que facilita y acelera la acción del esponjamiento o hinchazón de la masa, tanto si la levadura obtenida se emplea sólo, como si se emplea combinada con la levadura prensada.

75

Como el bicarbonato de sosa dá una ligera sombra a la masa, haciéndole perder blancura, se emplea el maicena o almidón para contrarrestar dicha acción, o sea para blanquear la masa, no teniendo otra misión que la indicada, puesto que es un producto neutro. Con respecto a este producto se ha de hacer observar que podrá intervenir, en mayor o menor proporción de la fijada en la fórmula, pero siempre aproximándose a ella, ya que la cantidad necesaria la determinará la mayor o menor fuerza del bicarbonato en su acción oscurecedora.

80

85

La levadura obtenida de la forma que queda expuesta, se mezclará en la masa en una proporción del 2'5%. aproximadamente, en el caso de emplearse sólo y si dicha levadura química en polvo, se mezcla con la levadura prensada, en este caso las proporciones serán de 1'50%. de levadura corriente prensada y 1'5%. de levadura obtenida con el presente procedimiento.

90

95

En el procedimiento que queda descrito podrán efectuarse pequeñas variaciones de detalle para su perfecto desarrollo, permitiendo asimismo un cierto margen de pequeñas variaciones en los porcentajes, siempre y cuando no se altere con ello los puntos fundamentales del presente invento, que quedan especificados en las siguientes

REIVINDICACIONES.

Los puntos nuevos y de propia invención, que se pre-



1948

1 85599

100 sentan para que sean objeto de reivindicación en la presente Patente de Invención son:

105 1<sup>a</sup>.- Nuevo procedimiento de fabricación de una levadura química consistente en triturar, por cualquier medio apropiado, bicarbonato de sosa y ácido tartárico, hasta convertirlos en un polvo homogéneo lo mas fino posible, después de lo cual se mezclan ambos productos junto con maicena o almidón.

110 2<sup>a</sup>.- Nuevo procedimiento de fabricación de una levadura química, en el cual los productos citados en la reivindicación anterior, intervienen en la mezcla de la que resulta la levadura, en la siguiente proporción aproximada: bicarbonato de sosa, el 43%; ácido tartárico, el 27%; maicena o almidón, el 26 %.

115 3<sup>a</sup>.- Nuevo procedimiento de fabricación de una levadura química, en el cual el bicarbonato de sosa y el ácido tartárico producen un desprendimiento de gases de anhídrido carbónico, al ponerse en contacto con la humedad de la masa, cuyos gases facilitan y favorecen la acción más rápida del esponjamiento o hinchazón de la masa, tanto si la levadura obtenida es empleada sólo con  
120 la masa, como se si usa junto con levadura prensada, pues ambas cosas es posible, en cuyo caso la proporción que intervendrá en la mezcla con la masa será de 1'50% de levadura obtenida según el presente procedimiento y 1'50%, de levadura prensada, o sóloamente de 2'50%: de emplearse  
125 sólo.

4<sup>a</sup>.- Nuevo procedimiento de fabricación de una levadura química, en el cual el almidón o maicena que interviene en la obtención de la levadura, actúa sóloamente como



16 048

- 6 -

185599

130 corrector de la acción oscurecedora del bicarbonato sobre la masa, no teniendo otra misión que la indicada, por tratarse de un producto neutro; y

5a.- " NUEVO PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA LEVADURA QUIMICA " - de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente memoria que consta de SEIS hojas, escritas o mecanografiadas a doble renglón en 130 líneas y por una sola cara.

Valencia, 11 de Octubre de 1948.  
Por autorización del interesado.

JOSE LOPEZ  
R. P.  
*[Handwritten signature]*