

1 9 2 0 2 9

192029

MEMORIA DESCRIPTIVA

de

PATENTE DE INVENCION

a favor

de

D. JOSE MAS CHULVI

-0-0-0-

OFICINA TECNICA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

J. LOPEZ

AGENTE OFICIAL

MADRID
APARTADO 1085

VALENCIA
APARTADO 121



1 9 2 0 2 9

192029

REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

p o r V E I N T E a ñ o s

e n E S P A Ñ A

solicitada a favor de DON JOSE MAS CHULVI, de nacionalidad española, domiciliado en Valencia (España), calle Burriana, núm. 19.

p o r

== == == == == == == == == == " PROCEDIMIENTO DE OBTENCION
DE UNA NUEVA LEVADURA QUIMICA " == == == == == == == == == ==

~~~~~

MEMORIA DESCRIPTIVA

La Patente de Invención a que se refiere la presente Memoria descriptiva, está destinada a garantizar la propiedad y explotación exclusiva, en España, sus colonias y protectorado, de un nuevo procedimiento que permite obtener un producto destinado a complementar o substituir la acción de la levadura prensada que se emplea actualmente



10 en la elaboración del pan, ayudando a la fermentación y levantamiento de la masa, mejorando la calidad alimenticia y evitando, en periodos calurosos, la descomposición de las partes internas del pan, luego de cocido.

La acción del anhídrido carbónico hace más sabroso y digestible el pan así elaborado, y de esta forma la levadura prensada ha sido parcial o totalmente reemplazada por la más completa acción de las levaduras químicas.

15 Con la fórmula objeto de esta memoria Descriptiva se consigue una acción muy completa. El desprendimiento lento y progresivo de gas carbónico da mucho aguante a la masa, lo que tiene la ventaja de poderse preparar una gran hornada y guardarla varias horas antes del cocido.

20 Sin hacer al pan correoso, le da la fuerza que no poseen las harinas pobres en gluten. La masa inerte que se agrega a esta levadura, con objeto de dosificar perfectamente y frenar el desprendimiento de carbónico, liga perfectamente la masa del pan, lo que no sucede con el almidón empleado en otras levaduras. Suministra al propio tiempo una cantidad de proteínas asimilables que corrigen el defecto de gluten que presentan ciertas harinas panificables, consiguiendo además, como ya hemos dicho, dar a estas la fuerza necesaria.

30 El esponjamiento de la masa permite cocer en el horno la parte interna de los panes, con lo que estos se conservan perfectamente al no quedar porciones crudas.

35 El procedimiento a que venimos refiriéndonos consiste en triturar bicarbonato de sosa con lactato cálcico - hasta tener un polvo fino, y por otra parte fosfatos ácidos, como por ejemplo el monocálcico o monosódico, con ha-



40 rinas de semilla de algarrobo en cantidad conveniente para tener un polvo suelto. Las dos mezclas antes indicadas podrán disponerse en el producto a su vez mezcladas, o separadas, no reuniéndolas hasta el momento de su empleo.

La mezcla se realizará en las proporciones que recomiende el uso a que vaya destinada la levadura, ya sea para emplearla junto con levadura prensada o sola, y según sea la fuerza de las harinas que quieran panificarse. Estas proporciones pueden ser, como ejemplo, las siguientes:

- Lactato cálcico..... 40 partes
- Bicarbonato sódico..... 15 partes
- Fosfato ácido de calcio..... 15 partes
- Harinas de semilla de algarrobo. 30 partes

50 La levadura obtenida del modo que se ha descrito se mezclará con la masa en la proporción conveniente y según se emplee sola o junto con levadura prensada ordinaria. Hay que señalar también que modificando las proporciones de los distintos componentes se podrá destinar también esta levadura para bollería, etc.

55 Descrito suficientemente el procedimiento objeto de la presente patente se ha de hacer constar que podrán introducirse en el mismo pequeñas variaciones en los porcentajes y en los medios mecánicos o manuales con que se lleve a cabo su preparación, siempre y cuando estas variaciones no alteren las propiedades y puntos fundamentales en que se basa esta patente, según se determina por las siguientes:



REIVINDICACIONES

65 Los puntos nuevos y de propia invención que se presentan para que sean objeto de reivindicación, son:

1ª.-Procedimiento de obtención de una nueva levadura química consistente en triturar bicarbonato de sosa con lactato cálcico hasta obtener un polvo fino y homogéneo.

70 2ª.-Procedimiento de obtención de una nueva levadura química, según la reivindicación anterior, consistente en que independientemente de la reivindicación 1ª se trituran y mezclan fosfatos ácidos, por ejemplo el monocalcico o monosódico, con harinas de semilla de algarrobo, obteniendo un polvo fino.

75 3ª.-Procedimiento de obtención de una nueva levadura química, de acuerdo con las reivindicaciones anteriores, según el cual los productos que forman su composición intervienen en la proporción aproximada de: Lactato cálcico 40 %; Bicarbonato sódico 15 %; Fosfato ácido de calcio -  
80 15 %; harinas de semilla de algarrobo 30 %. Y

4ª.- "PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE UNA NUEVA LEVADURA QUÍMICA", - de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales e lo descrito en la precedente Memoria.

Esta Memoria consta de CINCO hojas, escritas o mecanografiadas a doble espacio en 33 LINEAS y por una sola cara.

Madrid, 9 de Marzo de 1950

Por autorización del interesado.