

196187



P A T E N T E
D E
I N T R O D U C C I Ó N

por "PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA LA FORMACION Y PRODUCCION DE LA SEMILLA (MICELIO) DE CHAMPIÑONES", a favor de Don Alfredo L^o Molinas Bellido, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle de la Diputación, nº 282, 2^o, 1^a.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento industrial para la formación y producción de la semilla (micelio) de champiñones.

5. En diversas partes del mundo y, en especial en Francia, el cultivo del champiñón de cava, ha adquirido una importancia y desarrollo enormes. En España hace muy poco tiempo que se está extendiendo este cultivo tan especial de la agricultura, pero, en este poco tiempo, ya ha adquirido la importancia suficiente para resaltar la necesidad de emplear
10. en los métodos de obtención de semilla, sistemas desconocidos en España y que, en el extranjero han dado excelentes resultados.

15. En España, hasta el presente, se empleaba la siembra directa, o bien la semilla seca de champiñón procedentes de las industrias de Francia, y hace poco algunos cultivadores de



champifiones han logrado obtener de casas francesas, el envío de semilla fresca de champiñón.

La patente cuya concesión se solicita, se refiere a un procedimiento industrial de producción o formación de semilla (micelio) de champiñón, con el que se hace posible la obtención económica de semilla (micelio) fresco y apto para su siembra inmediata.

Los procedimientos seguidos en España hasta el presente, para la obtención de semilla de champiñón, causaban la degeneración de la raza y la propagación de enfermedades, en cambio, el procedimiento cuya patente de introducción se solicita, evita la propagación de enfermedades, conserva fresco el micelio (semilla), por tiempo determinado, según la estación del año y permite una clara selección de la especie.

El procedimiento objeto de esta patente se realiza en tres fases, a saber:

a).- recogida de semilla del champiñón, cuya especie se desea reproducir y conservarla en un medio apropiado y aséptico.

b).- Formación de un pan de estiércol de equino, a base de su fermentación y humedad, encerrándolo en una botella frasco o molde, y éstos en autoclave para esterilizarlo perfectamente, dejándolo enfriar.

c).- Inoculación o siembra artificialmente dentro de este pan de estiércol esterilizado de la semilla recogida anteriormente y conservada en medio adecuado.

d).- Favorecer la formación de los micelios mediante la permanencia del conjunto en una cámara o local con temperatura y humedad apropiada a la especie de champiñón que se desea, y en cuanto la proliferación ha alcanzado el grado deseado

1 06187

19



do, se suspende o disminuye, trasladando o poniendo dichos panes en un sitio de temperatura baja, sin llegar a la de 0° c.

5. Realizado el proceso indicado, queda el micelio lo grado y en disposición de ser vendido y sembrado.

10. La invención, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en diversas formas de realización, a las que alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, utilizarse para su desarrollo los medios y aparatos más apropiados, con temperaturas, tiempos de permanencia y grado de humedad más convenientes para cada caso: por quedar todo ello comprendido dentro del espíritu de las reivindicaciones.

N O T A

15. Descrito el objeto de la invención, lo que se declara como no practicada ni puesta en ejecución en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

20. 1ª.- Procedimiento industrial para la formación y producción de la semilla (micelio) de champiñones, caracterizado por el hecho de que su obtención se realiza inoculando y sembrando sobre panes de estiércol de equino, la semilla primitiva recogida de un cultivo de champiñones.

25. 2ª.- Procedimiento industrial para la formación y obtención de la semilla (micelio) de champiñones, en el que se reivindica la formación de un pan de estiércol de equino, sometiendo a este estiércol a una esterización en frascos, bo

1 061 87



tellas o moldes resistentes al calor y tratando a estos medios que contienen el estiércol, en un autoclave, sometiendo los a temperaturas elevadas.

5. 3ª.- Procedimiento industrial para la formación y producción de la semilla (micelio) de champiñones, caracterizado por el hecho de que se favorece el desarrollo de los micelios en los panes de estiércol, almacenándolos en locales o cámaras de temperatura y humedad adecuada a la clase de semilla que se desea obtener.

10. 4ª.- Procedimiento industrial para la formación y producción de la semilla (micelio) de champiñones, caracterizado por el hecho de retardar y, en su caso suspender, la proliferación de los micelios en los panes de estiércol esterilizado, por someterlos a bajas temperaturas, sin llegar a los 0° C.

15. 5ª.- Procedimiento industrial para la formación y producción de la semilla (micelio) de champiñones.

20. Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de cuatro hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola cara, acompañadas de una documentación reglamentaria.

Madrid, a 19 de enero de 1951.

ALFREDO DE MOLINAS BELLIDO.

P.a.

JAIME ISERN MIRALLES
P. P.