

198374

H/V.



198374

Memoria Descriptiva

para

una Patente de Invención

a favor de

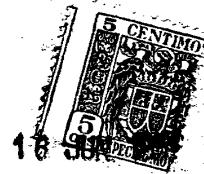
Doña Francisca Sánchez Navarro

residente en

Zaragoza, Avda. Calvo Sotelo, 40

por:

" PROCEDIMIENTO PARA FABRICAR COMPRIMIDOS ALIMENTICIOS "



5
10
La presente patente de invención se refiere a un procedimiento para fabricar comprimidos alimenticios, mediante el cual se obtienen estos secos, formándose sin aglutinante alguno y tan solo por la combinación de la mezcla seca de los productos que interesen con vapor de agua a la presión y temperatura que en cada caso sean adecuados, cuya combinación de mezcla y vapor mediante máquinas apropiadas se convierte en los comprimidos del grosor y longitud que se desee, sin que sea necesario el empleo ulterior de estufas desecadoras.

15
20
25
El procedimiento que se reivindica tiene especial aplicación para la fabricación de gránulos con destino a la alimentación de aves, lo cual tiene como es sabido una gran importancia ya que desde hace años ha constituido un anhelo de todos los que se dedican a la explotación de las aves, el alimentar sus gallinas a base de una mezcla seca que contuviese los elementos protéidos, glúcidos, lípidos, minerales y vitamínicos que la Bromatología considera indispensables para los animales, tanto para poder satisfacer con ellos sus necesidades fisiológicas, como para producir lo que de los mismos cabe esperar que en nuestro caso son la carne y los huevos. A este conjunto de elementos debidamente equilibrados según fórmulas científicas se le denomina "rancho seco", pero considerado como sistema de alimentación ofrecía diversos inconvenientes, tales como que la gallina, ante la imposibilidad de mezclar de una manera perfectamente homogénea estos distintos ingredientes, puede elegir más de unos que de otros, rompiendo así la fórmula científica.



2.-

mente calculada; que el espíritu escarbatriz de las gallinas hace verter parte de dicho pienso al suelo, desperdiciándolo, etc., etc.

5 Para evitar estos y otros inconvenientes, desde hace tiempo pensaron los avicultores en sustituir este sistema de alimentación por otro procedimiento, consistente en poner a su disposición esta misma mezcla seca pero en forma de comprimidos o granulados, con la consiguiente ventaja de que al estar reunidos dentro de los comprimidos o gránulos todos los elementos que componían la fórmula, la gallina no puede elegir entre ellos, sino que tiene que tragarse los comprimidos enteros; además se evita el desperdicio de pienso que caía al suelo, ya que si en el procedimiento de granulados alguno cae sobre la yacija, como tiene la forma granular y su grosor es de aproximadamente medio centímetro, otra gallina o la misma puede aprovecharlo picoteándolo y comiéndolo.

10 En el extranjero este sistema de alimentar a las gallinas mediante el procedimiento de facilitar la mezcla seca en forma de gránulos o comprimidos, ya hace años que se viene practicando. En España hubo un intento realizado en el año 1936 por una casa catalana, Vda. de Ravés, que los expendía al público bajo la denominación de "Todo en uno". El procedimiento de fabricación consistía en formar una pasta húmeda con todos sus ingredientes, pasta que luego se hacía pasar por un molde, dándole forma cilíndrica, que luego era cortada del tamaño que se necesitaba. Como aquellos cilindros salían del molde completamente húmedos, había que

15

20

25

198374



16 JUN

3.-

5 ponerlos a secar en una estufa apropiada, a fin de eliminar la humedad del aglutinante que en los mismos se hubiera empleado. Este procedimiento era de tan escaso rendimiento y exigía tanto espacio para la desecación de los comprimidos que lo cierto es que en estos momentos en que la mano de obra se ha encarecido o por otras razones, no han vuelto a verse en el mercado desde la iniciación del Alzamiento Nacional.

10 Con el procedimiento que se reivindica desaparecen tales inconvenientes y esencialmente consta de las siguientes operaciones;

- se vierte en una tolva la cantidad adecuada de una mezcla de la harina de cereales que se elija y sub-productos industriales y agrícolas, como carnes, pescados, alfalfa, salvacos.

15 - se somete la mezcla depositada en la tolva a una corriente de vapor seco, removiéndola enérgicamente con un agitador adecuado, hasta lograr un todo homogéneo, en el que el vapor se reparta de una manera uniforme.

20 - la mezcla así obtenida se conduce a un tornillo sinfin que la comprime y hace pasar por unos tamices, con orificios adecuados para la forma y tamaño que se deseen tengan los gránulos o comprimidos.

25 - estos se cortan, de la longitud que se quiere, mediante cuchillas que giran yuxtapuestas a esos tamices, por el lado contrario al que la mezcla entra en ellos por el impulso de los tornillos.

Al preparar la mezcla vaporizada hay que cuidar de que no se forme una pasta, que no sería apta para

198374



4.-

JUN 1939

5 aplicar el procedimiento, sino que tenga un grado de humedad muy insignificante y una temperatura de unos 30 a 40°. Así aquella desaparece al entriarse el producto, sin que sea necesario su ulterior secado y queda el mismo con la dureza y consistencia adecuados para el fin a que se destine.

10 El proceso operatorio indicado no debe considerarse limitativo, ni por lo que se refiere a las harinas o sub-productos mezclados, ni a los elementos auxiliares para realizarle, ya que estos pueden elegirse como convenga, de entre los apropiados para efectuar las operaciones dichas y que en cada caso se partirá de las substancias convenientes para el alimento que se desee preparar.

15 Es decir, que dentro del procedimiento reivindicado existen múltiples modalidades de ejecución del mismo, que, mientras varíe en detalles que no afecten a la esencialidad reivindicada, darán lugar a variantes del mismo, igualmente comprendidas y protegidas por este registro.

198374

5.-

16 J



N O T A.-
=====

La presente patente de invención comprende las siguientes reivindicaciones:

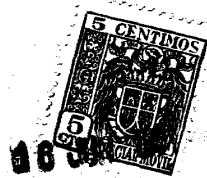
5
10
1.- Procedimiento para fabricar comprimidos alimenticios, caracterizado porque en una primera fase se vierte en una tolva la cantidad adecuada de una mezcla de la harina de cereales que se elija y sub-productos industriales y agrícolas, como carnes, pescados, alfalfa, salvajos o análogos, cuya mezcla se somete a una corriente de vapor seco y se remueve enérgicamente, con agitador adecuado, hasta conseguir un todo homogéneo, en el que el vapor se reparte de una manera uniforme.

15
2.- Procedimiento según lo reivindicado en el punto anterior, caracterizado porque en una segunda fase la mezcla así obtenida se conduce a tornillos sinfin, que la comprimen y hacen pasar por tamices, con orificios adecuados para la forma y tamaño que se desee tengan los gránulos o comprimidos.

20
3.- Procedimiento según lo reivindicado en los puntos anteriores, caracterizado porque en una tercera fase se cortan esos gránulos o comprimidos de la longitud que se estime adecuada, mediante cuchillas que giran yuxtapuestas a esos tamices, por el lado contrario al que la mezcla entra en ellos por el impulso de los tornillos.

25
4.- Procedimiento según lo reivindicado en los puntos anteriores, caracterizado porque al preparar la

198374



6.-

mezcla en la tolva y someterla a la acción del vapor de agua, esta se regulará de tal modo que el grado de humedad sea insignificante y la temperatura de unos 30 á 40^o.

5.- Procedimiento para fabricar comprimidos alimenticios.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva .

Consta esta memoria de seis hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 16 de Junio de 1951.