

199432₂₇



199432

PATENTE DE INVENCION

por "Un procedimiento para la elaboración de un pán especial de régimen".

5 a favor de Don Torcuato FALP PLANA, domiciliado en Barcelona, calle Valencia, nº 270.

MEMORIA DESCRIPTIVA

10 Desde hace años vienen elaborándose diferentes clases de pan de régimen para diabéticos, pero estos panes, por ser especialmente el gluten su principal componente, tienen un sabor soso que llega a fatigar al paciente.

Con el procedimiento de que es objeto la presente patente de invención, se logra un pan especial que se

199432 27



conserva semi-tierno, de buen sabor y de alto valor nutritivo por cuyas cualidades es especialmente indicado para diabéticos y demás personas que precisen seguir un determinado régimen.

5 Consiste esencialmente el procedimiento de referencia, en acoplar por mezcla bajo proporciones adecuadas, gluten fresco, harina de soja, almendras y harina de trigo de fuerza, operando de la siguiente manera: A fin de aumentar la proporción de gluten en la harina de trigo base,
10 se prepara ésta sometiéndola a un lavaje con agua, eliminándose así gran cantidad de féculas; la pasta resultante cuyo componente principal es el gluten, es secada por centrifugación para eliminar la humedad en el máximo grado posible y obtener una buena homogeneidad al efectuar la mezcla
15 subsiguiente del producto secado, con cantidades apropiadas de harina de soja y almendra. Preparada la pasta en la forma descrita, se llenan con ella moldes adecuados y se cuece de manera corriente.

20 La proporción en que entran en la mezcla los componentes básicos, del pan especial de referencia, podrán variar de acuerdo con las características que debe reunir el producto resultante.

25 Los moldes utilizados podrán variar de forma y tamaño, pudiendo ser lisos o con dibujos o relieves que luego quedan marcados en las barritas o panes ya conocidos.

199432 27



N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

12.- Un procedimiento para la elaboración de un pán especial de régimen, consistente en mezclar gluten fresco, harina de soja, almendra y harina de trigo de fuerza, operando de la siguiente manera: para enriquecer la proporción de gluten de la harina de trigo base, es sometida ésta a un lavaje con agua para eliminar gran cantidad de féculas; la pasta resultante cuyo componente principal es el gluten, es secada preferentemente por centrifugación al objeto de eliminar en el mayor grado posible su humedad y dejarla en buenas condiciones para obtener mezcla homogénea al añadir la harina de soja y la almendra; finalmente la pasta así obtenida pasa a llenar los moldes y se cuece de manera normal.

22.- UN PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE UN PAN ESPECIAL DE REGIMEN.

Y todo cuanto afecte a la esencialidad de lo descrito en la presente memoria que consta de tres hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona, 27 agosto 1951.

TORCUATO FALP PLANA

p/a