



23

200583

200583

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

por "PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LA ELABORACION DE PIENSOS PARA TODA CLASE DE ANIMALES, EN PARTICULAR PARA GALLINAS Y CERDOS", a favor de, Don Eustaquio Frutos Parrondo y Don Francisco León Vargas, ambos de nacionalidad española, residentes en, Madrid, "Goya, 131" y Ciudad-Real, "Pedrera Baja, 55", respectivamente.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a perfeccionamientos introducidos en la elaboración de piensos para toda clase de animales, en particular para gallinas y cerdos.

5 Como es sabido, el valor nutritivo de un pienso depende de su composición y de su digestibilidad media en relación con los principios inmediatos que lo forman, y la mayor o menor bondad del producto depende de la manera en que estos dos factores estén compaginados.

10 La presente invención consigue un resultado rico en materias nitrogenadas, pudiendo considerarse comprendido dentro de los piensos de gran concentración en proteínas, guardando una equilibrada relación entre este elemento y los hidratos de carbono, materias grasas y demás componentes de los piensos. Ofrece la ventaja de su reducido volumen, en relación con su alto valor nutritivo, lo cual permite admi-

200583 23 NO



nistrarlo en dosis que, comparadas con la sobrealimentación que supone para el ganado, hacen de este producto un medio de excelente rendimiento nutritivo, bien sea administrado solo, o añadido a otros piensos corrientes.

5 El fundamento de la presente invención radica en emplear como elemento básico de elaboración, la mucosa y carnaza de los intestinos de reses vacunas y lanares, cuyas materias son sometidas al siguiente proceso de elaboración:

10 La materia prima, es decir, dichas mucosa y carnaza, es sometida al baño María durante un largo tiempo que podemos cifrar entre 6 y 10 horas, con lo cual se la obtiene en forma compacta o sólida, después de lo cual pasa a la desecación mediante un desecador que mantenga la masa a unos 40 a 50°C., hasta que pierda toda el agua de composición. Para esta desecación se emplea, preferiblemente, una tolva eléctrica
15 a fin de poder graduar convenientemente la marcha del secado, permitiendo aquella evaporación pero sin alcanzar un estado tal de sequedad que perjudique el poder nutritivo de la masa.

20 Se ca la masa, se la somete a cocción juntamente con un tinte vegetal para extraer el color pardo que el producto ofrece; esta cocción tiene un tiempo de duración, aproximadamente, de tres horas, y transcurridas, se separa la masa del fuego y se la deja enfriar hasta llegar a una temperatura conveniente.

25 Conseguido esto se procede a la separación de la masa dejándola preparada en un tinte vegetal (diferente de color que el dado anteriormente) para así poder obtener el color que se persigue, cuya tinturación dura unas 4 a 5 horas precisamente en frío.

30 Seguidamente pasa la masa teñida a un prensado, que se da con una prensa cualquiera capaz de facilitar la eliminación del líquido sobrante, y una vez efectuado, se le añade el combinado químico de Oximetil-Antraquinonas mediante diferentes síntesis, pasando el produc-

200583

23 No



to inmediatamente al horno de desecación.

5 Se ca la masa así combinada se le tritura y muele, tamizando el resultado para obtener una harina fina que, empaquetada convenientemente, constituye el pienso objeto de la invención, rico en sustancias alimenticias que se puede conservar indefinidamente sin alteración de sus calidades, y que se suministra al ganado solo o mezclado con otros piensos de los habitualmente empleados, siendo la proporción de agregación a estos dependiente de la mayor o menor riqueza que posean.

10 El invento, dentro de su esencialidad, puede ser objeto de variantes de detalle que asimismo quedarán protegidas, yá que el proceso antes detallado puede ser ligeramente alterado en lo que afecta a tiempos y temperaturas de acuerdo con la cantidad de primeras materias a tratar, y aunque su principal aplicación es para gallinas y cerdos, su poder alimenticio y condiciones de asimilación y digestibilidad le permiten ser aplicado a la alimentación de otros tipos de animales.

15

N O T A

Hecha la descripción del presente invento se declaran como nuevas y de propia invención las reivindicaciones siguientes:

20 1.- Perfeccionamientos introducidos en la elaboración de piensos para toda clase de animales, en particular para gallinas y cerdos, caracterizados porque, se emplea como materia básica la mucosa y carna-za de los intestinos de reses vacunas y lanares, la cual se somete al baño María durante un tiempo que oscila entre 6 y 10 horas formándose así una masa compacta y sólida que pasa a la desecación a temperaturas entre los 40 y los 50°C., preferiblemente en desecador eléctrico, hasta que pierda toda el agua de composición, cociéndose seguidamente en unión de un tinte vegetal para extraer el color pardo que el pro-

25

200583



duoto ofrece, durando esta cocción unas tres horas, aproximadamente, dejando enfriar después la masa hasta la temperatura ambiente, y seguidamente se la pone en contacto con un tinte vegetal (de coloración diferente a la del antes dado) durante 4 o 5 horas para así obtener el color que se persigue, haciéndose esta operación precisamente en frío, sucesivamente pasa la masa a un prensado para eliminación del líquido sobrante añadiéndole luego el combinado químico de Oximetil-Antraquinona mediante diferentes síntesis, pasando después a una última desecación después de la cual se la tritura y muele tamizándola para obtener una harina fina que se empaqueta convenientemente.

2.- Perfeccionamientos introducidos en la elaboración de piensos para toda clase de animales, en particular para gallinas y cerdos.

Según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, a veintitrés de Noviembre de mil novecientos cincuenta y uno.

EUSTAQUIO FRUTOS PARRONDO
FRANCISCO LEÓN VARGAS.

JAIME ISERN MIRALLES
P. P.