



200761

MEMORIA DESCRIPTIVA  
que se acompaña a  
la solicitud de  
una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA  
a favor de  
Doña CARMEN GINER MARTI, VIUDA DE BENJAMIN COLOMER CAS-  
TILLO, residente en TABERNES (Valencia), Molino Arro-  
cero,

p o r  
" UN PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA LA CONSERVACION DEL  
ARROZ ".

////

200761

= 4 D



La invención a que se refiere la presente Memoria, constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial de 26 julio 1929, texto refundido, publicado el 30 de abril de 1930.

5

El objeto que se persigue con este invento, es el evitar que el arroz se apolille al llegar la época del calor, y a la vez, comunicarle a esta semilla gramínea un sabor agradable al paladar.

10

Es sabido que todas las semillas se apolillan al llegar la época de calores, pero muy especialmente el arroz, pues una vez entramos en el mes de julio empieza a apoligrarse y agusanarse, siendo imposible hacerlo llegar al punto de destino, si no es usando un medio de transporte refrigerado, como se hace en el transporte marítimo, que se coloca en cámaras de refrigeración. Lo mismo ocurre en el que se destina al consumo nacional y en el que se guarda en las despensas particulares.

15

20

Además de lo apuntado, resulta que el arroz en estado natural, como sale del molino, únicamente tiene un gusto agradable si se guisa en la región valenciana o si se realiza esta operación por personas expertas en el arte culinario.

25

El arroz preparado con nuestro procedimiento, no sólo tiene una duración indefinida, sino que además lleva consigo las substancias necesarias para una buena condimentación, aunque ésta se haga por personas inexpertas.

30

El procedimiento industrial que nos ocupa, se lleva a la práctica del modo siguiente:

Primeramente se dispone por ejemplo de 100 kilogramos



35 de arroz, que se depositan en una máquina mezcladora a la que se añaden de 0,6 a 0,8 por % de aceite de vaselina y se pone en marcha el aparato hasta que quedan todos los granos del arroz humedecidos. Hecha la primera operación, se le adicionan los ingredientes siguientes:

- Pimentón, del 0,0095 al 0,06 por %
- Cilandro, del 0,005 al 0,05 " %
- 40 Extracto vegetal amarillo del 0,001 al 0,1 por %.
- Azafrán rami, del 0,005 al 0,08 por %.

Una vez adicionados todos estos elementos, al arroz, se hace girar la mezcladora el tiempo suficiente para que el embadurnamiento de los granos sea perfecto, dejando 45 luego secar y queda dispuesto para la conservación o el consumo.

Hecha la descripción precedente es preciso añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención, que es la que se desprende de los párrafos que 50 anteceden y la que se reivindica en la siguiente

NOTA

En resumen: La Patente de Invención que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

55 1ª.- Un procedimiento industrial para la conservación del arroz, caracterizado por disponer primeramente de una mezcladora mecánica, en la que se introducen 100 kilogramos de arroz y se añaden de 0,6 a 0,8 por % de aceite de vaselina, mezclando ambos elementos, hasta que todos los granos queden humedecidos.

60 2ª.-Un procedimiento, según la reivindicación 1, caracterizado porque una vez terminada la operación anterior, se añade del 0,0095 al 0,06 por % de pimentón molido; del 0,005 al 0,05 por % de cilandro; del 0,001

200761



65

al 0,1 por % de extracto vegetal amarillo y del 0,005 a 0,08 por % de zafrán rami.

70

3ª.- Un procedimiento, según reivindicaciones anteriores. caracterizado porque una vez adicionados los elementos de la 2ª reivindicación, se gira el aparato mezclador por un tiempo suficiente, hasta que queden embadurnados de la mezcla todos los granos, dejándose luego secar y quedando dispuesto el arroz para ser conservado.

75

4ª.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita: "UN PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA CONSERVACION DEL ARROZ".

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de cuatro páginas escritas a máquina.

Madrid, 4 diciembre de 1.951.

ALFONSO UNGRIA