



207128

207128

MEMORIA DESCRIPTIVA

PATENTE DE INVENCION.

DURACION: VEINTE AÑOS.

PAIS: ESPAÑA.

OBJETO: "PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE  
UNA LEVADURA EN POLVO ALIMENTA-  
DORA DE LOS MICROORGANISMOS DE  
LAS LEVADURAS PRENSADAS".

A nombre de: D. FRANCISCO GRANADOS MÉNDEZ

Residente en: BADALONA - San Pedro, 52

Nacionalidad: ESPAÑOLA.



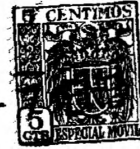
053

207128

La mayoría de las harinas de trigo y, en general, todas las empleadas en panificación y pastelería, están en su mayoría exentas de fuerza y hay gran número de variedades que no pueden ser empleadas por si solas para ciertos amasados, si no se les mezcla con harinas de fuerza importadas del extranjero.

Para poder aprovechar las harinas que produce el suelo español, ha sido preciso hacer un estudio profundo para adicionarlas varias materias que, unidas en proporciones calculadas, dan como resultado un mejoramiento en las masas de panificación que acelera los microorganismos de las levaduras prensadas, con una actuación más vigorosa de las mismas en la producción de anhídrido carbónico, es decir, del elemento que se precisa para la obtención de un enérgico esponjamiento del pan, función encomendada a la levadura natural, se evitan los inconvenientes de la acidificación y el pan natural, se evitan los inconvenientes de la acidificación y el pan elaborado con esta levadura preparada resulta más digestivo, más esponjoso y de sabor más agradable.

Para su preparación se someten las materias elegidas a la acción de un secadero eléctrico de aire caliente, por separado, tras lo cual se pasan por tamices mecánicos para su perfecta clasificación y limpieza de las impurezas, pasándolas después, en las proporciones calculadas



207128

ladas a un mezclador de tipo especial, resultando un polvo blanco cristalizado, que es empaquetado seguidamente para su venta al consumidor, empleándose en la mezcla con las harinas en la proporción de 45 gm. por cada 100 Kgs. de harina.

Las materias que se emplean en la obtención de la levadura y las proporciones de las mismas para noventa kilos es la siguiente:

	Bromato potásico .....	10 Kgs.
35	Persulfato potásico .....	5 "
	Bicarbonato sódico .....	35 "
	Alumbre cristalizado .....	25 "
	Harina de habas .....	5 "
	Extracto de malta .....	10 "
40	<u>TOTAL.....</u>	<u>90 KGS.</u>

Claro está que el procedimiento anteriormente descrito, podrá sufrir ligeras modificaciones de detalle, especialmente en las proporciones de la mezcla, para su mejor resultado según la calidad de los diferentes tipos de harinas, sin que ello altere el principio fundamental de la Patente de Invención, que por VEINTE AÑOS, se solicita en España y de la que se hacen las siguientes:

Reivindicaciones.

1ª.- "PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE UNA LEVADURA EN POLVO ALIMENTADORA DE LOS MICROORGANISMOS DE LAS LEVADURAS



207128

PRENSADAS», que se caracteriza por someter las materias seleccionadas a un desecado, por separado, en un secador eléctrico de aire caliente; siendo la segunda operación el tamizado mecánico, para la clasificación y eliminación de impurezas; la tercera es el pesado de las cantidades correspondientes a cada producto; seguidas del tratamiento en un mezclador mecánico, de tipo especial y del pasado y empacotado para la venta y empleo en la proporción aproximada de 45 gm. por cada 100 Kgs. de harina, en forma de polvo blanco cristalizado.

2ª.- «PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE UNA LEVADURA EN POLVO ALIMENTADORA DE LOS MICROORGANISMOS DE LAS LEVADURAS PRENSADAS», según la reivindicación primera, que se caracteriza porque las materias integrantes de la levadura y las proporciones aproximadas de la mismas son las siguientes: bromato potásico 10 Kgs.; persulfato potásico 5 Kg.; bicarbonato sódico 35 Kg.; alumbre cristalizado 25 Kg; harina de habas 5 Kgs. y extracto de malta 10 Kg.

3ª y última.- «PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE LEVADURA EN POLVO ALIMENTADORA DE LOS MICROORGANISMOS DE LAS LEVADURAS PRENSADAS», tal y como queda descrito en la presente memoria descriptiva que consta de tres hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 7 de Enero de 1953.  
LUIS M. DE ZUNZUNEGUI  
Por Poder