

220274



- 1 -

220274

MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña
a la solicitud de
Una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA,
a favor de
DOÑA CARMEN GINER, Viuda de D. Benjamin Colomer
Castillo, de nacionalidad española, residente en
TABERNES DE VALLDIGNA (Valencia) Molino arrocero.

por

"UN PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA MEJORAR EL GUSTO
DEL ARROZ Y SUS CONDICIONES NUTRITIVAS Y DIGESTIVAS".

220274

- 2 -



5 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 solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial de 26 de julio de 1929, texto refundido, publicado en 30 de Abril de 1930.

10 La finalidad que se persigue con este invento es lanzar al mercado un producto nuevo, conseguido por el procedimiento industrial que se pretende proteger, en el cual vayan mezclados de forma científica y racional los elementos necesarios para preparar un plato de postre exquisito, así como de alimento sano para niños y enfermos.

15 Mediante el procedimiento a que nos referimos se realiza la precondimentación del arroz, debidamente preparado con leche y su parte correspondiente de azúcar y sus condimentos necesarios, dispuesto para preparar en cualquier momento que se desee, con la mayor facilidad y rapidez un plato de arroz con leche, que goza de tantas simpatías en la cocina nacional.

20 Es claro pues que, con el uso del arroz precondimentado, según el procedimiento que vamos a describir, cualquier persona puede preparar un plato de postre, sin necesidad de tener conocimientos culinarios.

25 El procedimiento a que nos referimos se lleva a la práctica del modo siguiente;

Se escoge arroz de buena calidad, lavándolo primeramente con un baño especial de agua muy ligero, con el fin de que se desprenda de todas sus impurezas, y se trocea.

30 En un bombo giratorio de los usados normalmente en pastelería y confitería, se van depositando el arroz, la leche,



el azucar y el condimento convenientes (canela, vainilla u otro) en las proporciones siguientes:

35	Arroz troceado	1,000/Kgs.
	Azúcar	0,750/ "
	Leche	3.750/ "
	Canela o vainilla	0,050/ "

40 y se somete a fuego muy lento con el fin de que por la acción del calor se vayan evaporando todas las partes líquidas de las diferentes substancias, siguiéndose así hasta que el arroz tome la debida consistencia de dureza y que absorba debidamente cuantas materias han sido adicionadas.

Conseguido ésto se retira del fuego y se deja que se enfríe, encontrándose entonces en las debidas condiciones para su envasado.

45 Las ventajas que ofrece el nuevo producto, conseguido por el procedimiento descrito, son:

1. Ahorro de tiempo,
2. Facilidad de condimentación,
3. Rapidez.
- 50 4. Economía.

55 La leche utilizada para la preparación podrá ser natural, condensada o en polvo, ajustándose en todo momento a las debidas proporciones, pues ello, así como la adición del condimento preferido en cada región, no varia en nada la esencia del invento, que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

NOTA .-

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

60 1ª.- Un procedimiento industrial para mejorar el gusto

220274



65 del arroz y sus condiciones nutritivas y digestivas, caracterizado porque en un bombo giratorio se ponen 1.000 Kgs. de arroz troceado; 0.750 Kgs. de azúcar; 3.750 Kgs. de leche natural, condensada o en polvo, y 0.050 Kgs. de canela, vainilla u otro condimento, sometido todo ello a fuego muy lento, revolviéndolo hasta que la saturación del arroz sea perfecta.

70 2ª.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita: "UN PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA MEJORAR EL GUSTO DEL ARROZ Y SUS CONDICIONES NUTRITIVAS Y DIGESTIVAS".

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

Madrid, 22 de febrero de 1955

ALFONSO UNGRIA