

AÑO .....

Expediente núm. ....



241444

# REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

241444

## CERTIFICADO DE ADICION

### MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

un **CERTIFICADO DE ADICION** en España,

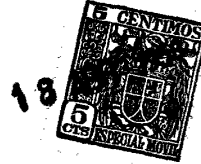
a favor de

Don Antonio CHAPARRO CEPAS.-, de nacionalidad  
española domiciliado en VILLANUEVA DE CORDOBA (Córdoba)  
calle de General San Jurjo núm. 16.-

por:

« MEJORAS INTRO-  
DUCIDAS », en el objeto de la patente principal núm. 238.335.-  
que fué concedida en de de 195 por  
« POR PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE LARINA DE BELLOTA,  
EXENTA DE CASCARA " .- - - - -

241444



MEMORIA DESCRIPTIVA

=====

Correspondiente a la solicitud de registro de un Certificado de Adición que, se solicita para España y sus Colonias, a favor de Don Antonio CHAPARRO CEPAS, de nacionalidad española, residente en VILLANUEVA DE CORDOBA (Córdoba), C/ Gral. Sanjurjo, número 16. - - - - -

P O R

" MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL NUM. 238.335, POR PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE HARINA DE BELLOTA, EXENTA DE CASCARA "

=====

En la patente de invención Española número - 238.335, por procedimiento de fabricación de harina de bellota, exenta de cáscara se ha descrito y reivindicado un modo de operar para obtener como producto una harina de bellota totalmente desprovista de la cáscara que por naturaleza envuelve el fruto. En dicho modo de operar se reivindica un determinado orden de operaciones y en particular se comienza por la clasificación discrecional de la bellota basándose en el grueso de la misma; se sigue con el cor



18 241444

10

te de la bellota en dos mitades según un plano central longitudinal de la misma, después se realiza una acción calórica intensa y rígaz sobre los productos cortados y luego de esto continúan ptras operaciones hasta la obtención de la harina según el objetivo de la invención.

15

Existe la posibilidad de que convenga variar el orden de las operaciones específicamente aludidas e incluso el poder suprimir la clasificación, que por otra parte ya se había dado como discrecional, o bien el realizarla ateniéndose a otras características distintas del grueso.

20

Según una mejora que se introduce en el procedimiento de la invención, la acción calórica se realiza inmediatamente de la clasificación o sin haber efectuado ésta, con lo cual, por ser dicha acción intensa y rápida, el calor es absorbido casi enteramente por la cáscara, que tiene menos humedad que el fruto interior, y de este modo en las operaciones siguientes resultará más sencilla la separación deseada.

25

Según el nuevo modo de proceder, después de dicha acción calórica se realiza la operación del corte en dos mitades longitudinales de la bellota tostada en su superficie; inmediatamente o bien pasadas unas horas después o pocos días, aunque es prerible lo primero, y es indispensable cuando el procedimiento se realiza en las máquinas agrupadas según un proceso continuo.

30

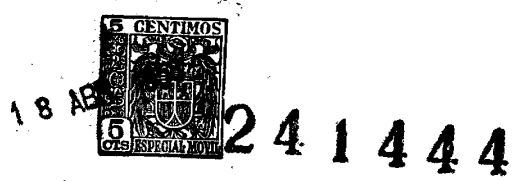
Después de cortadas las bellotas en dos mitades según un plano central longitudinal, se continúa realizando el procedimiento con las siguientes operaciones en la forma y el orden ya reivindicados en la patente principal.

35

N O T A

40

EN RESUMEN: El Certificado de Adición que, se solicita para España y sus Colonias, deberá recaer sobre las siguientes



reivindicaciones:

45

1ª.-Mejoras introducidas en el procedimiento de fabricación de harina de bellota exenta de cascara según la patente de invención número 238.335 caracterizadas porque puede suprimirse la inicial clasificación de la bellota o realizarse según un criterio distinto de su grueso.

50

2ª.-Mejoras intruducidas en el procedimiento de fabricación de harina de bellota exenta de cáscara según la patente número 238.335 caracterizadas por el hecho de que la operación que se realiza después de la clasificación de la bellota, o la primera, en caso de no existir clasificació alguna, es la de someter la bellota entera a la acción calórica <sup>intensa</sup> y fugaz suficiente para separar interiormente la cáscara del fruto, empleando preferentemente el dispositivo según la patente principal.

55

3ª.-Mejoras introducidas según los números precedentes caracterizadas por realizarse después de la acción calórica, inmediatamente o luego de un corto plazo de tiempo, el corte de cada bellota, tostada exteriormente, en dos mitades según un plano central longitudinal, previa una clasificación de la bellota tostada si fuere necesario, empleando para el corte preferentemente el dispositivo utilizado según la patente principal, y continuado después de la operación del corte con las de ~~violeta~~ agitación y volteo, eliminación de las cáscaras por aspiración de corriente de aire, molturación menuda y uniforme del fruto limpio y secado definitivo de éste por aire caliente y seco en circulación en el orden y por los procedimientos reivindicados en la patente principal número 238.335.

60

65

70

4ª.-Por último se reivindica como objeto sobre el que ha de recaer el presente Certificado de Adición que, se solicta para España y sus Colonias. - - - - -

- 4 -



p o r

" MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL  
NUM. 238.335, POR PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE HARINA  
DE BELLOTA EXENTA DE CASCARA "

Todo conforme queda expresado en la presente Memoria  
Descriptiva que, consta de cuatro hojas foliadas y escritas  
a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 18 de Abril de 1.958.-

P. A.,

PEDRO FELIX MARRA  
S.R.

