

AÑO 1.958

Expediente núm.



245580

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

PATENTE DE INVENCION

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por veinte años, en España

a favor de

Don Torcuato Falp Plans, de nacionalidad

española domiciliado en Barcelona

calle de Valencia núm. 268

por:

UN PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE UN PAN DE REGIMEN

Nº 10606

Agente Sr. PEDRO SUGRAÑES



1 A N

45580

PATENTE DE INVENCION

por "Un procedimiento para la elaboración de un pan de régimen"

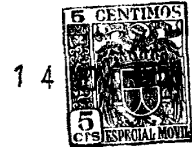
a favor de Don Torcuato Palp Llana, de nacionalidad española, domiciliado en Barcelona, calle de Valencia nº 268.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

En la actualidad se elaboran diferentes clases de pan a base de gluten, pero casi todos tienen el mismo sabor, y esta falta de variedad en el gusto, llega muchas veces a fatigar al paciente diabético.

Con el procedimiento de que es objeto la presente patente de invención, se logra un pan distinto, que se conserva tierno, de un sabor agradable y de gran valor nutritivo, propiedades éstas, determinativas de que el referido pan sea un alimento especialmente indicado en el



2 45580

régimen del diabético.

Consiste esencialmente el procedimiento de referencia, en acoplar por mezcla bajo proporciones adecuadas, gluten seco, harina de soja ligeramente dextrinada, harina de almendras y harina de trigo de fuerza, sometiendo a esta última a un lavado con agua a efectos de aumentar la proporción de gluten eliminando la mayor cantidad de féculas; la pasta resultante del lavado, se deja a un grado conveniente de humedad a efectos de lograr una buena homogeneidad al efectuar la mezcla con las cantidades apropiadas de gluten seco, harina de soja y harina de almendra; preparada así la pasta, se somete ésta a la máquina de panificación trabajándola el tiempo preciso para fusionar completamente los distintos componentes y darle la consistencia necesaria; terminada esta operación, se llenan de pasta los moldes preparados y se cuece a la temperatura adecuada.

Los moldes utilizados podrán variar de forma y tamaño, pudiendo ser lisos o con relieves para dar una característica determinada a las barritas o panes elaborados.

N O T A

20 Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

1º.- Un procedimiento para la elaboración de un pan de régimen, consistente en mezclar gluten seco, harina de soja ligeramente dextrinada, harina de almendra y harina de trigo de fuerza; a fin de aumentar la proporción de gluten, se somete la harina de fuerza a un lavaje con agua eliminando así la mayor cantidad de féculas; la pasta resultante del lavado, se deja a un grado conveniente de humedad para obtener una buena homoge-



1 4 NO

2 45580

neidad al efectuar la mezcla con las cantidades apropiadas de
gluten seco, harina de soja y harina de almendra; preparada así
la pasta, es ésta sometida a la máquina de panificación, traba-
jándola un tiempo determinado para fusionar completamente los
5 distintos componentes y darle la consistencia necesaria; termi-
nada esta operación, se llenan los modelos preparados y se cue-
ce a temperatura adecuada al caso.

2º.- UN PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE UN
PAN DE REGIEN.

10 Y todo cuanto afecte a la esencialidad de lo des-
crito en la presente memoria que consta de tres hojas foliadas
y mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona, 14 de Noviembre de 1.958

Don Torcuato MALP BLANA

p/a.