



278693

278693

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una

..... PATENTE DE INVENCION

por VEINTE años en España, por " PROCEDIMIENTO DE FABRICACION
DE UN PAN COMPLETO "

.....
.....

a favor de

DON ANTONIO GARCIA SAEZ

domiliado en ALCOY (Alicante).-. San Francisco, 15

Inventor: El mismo solicitante de nacionalidad española.

278693 2



5 La invencion 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 fecha 26 de Julio de 1.929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1.930.

10 Según el invento, éste se contrae como su enunciado indica, a un procedimiento para fabricar un pan completo tipo Viena, de cualidades altamente alimenticias y con un sabor y aroma realmente exquisitos.

El procedimiento comprende la preparación de un producto en polvo destinado a ser mezclado en determinada proporción, con la harina, a base de la cual van a fabricarse los panes.

15 Más particularmente el procedimiento de elaboración de este producto adicional comprende las siguientes manipulaciones a realizar con los productos que a continuación se detallan:

Composición centesimal.

Leche en polvo descremada, 46,36

Azucar, 32,36

20 Flor de harina tostada a temperatura constante, 14,08

Extremalt 7,04

Esencia de cacao 0,07

Canela molida 0,09

25 La preparación se inicia añadiendo al azucar, sin moler, esencia de cacao, que se presenta en forma de solución alcohólica, por lo que al volatilizarse, permanece sobre los granos del azucar el aroma del cacao.

30 A continuación se mezclan todos los demás productos que se presentan en forma de polvo fino. Cada uno de ellos se mezcla por separado de los demás.



Seguidamente se muele la mezcla resultante para obtener un polvo fino y homogéneo.

Este polvo obtenido sirve de base para fabricar el pan propiamente dicho para lo que 70 gramos del mismo se mezclan con un kilo de harina, la cual a su vez está mezclada con 60 ó 70 gramos de mantequilla.

Finalmente se procede al amasado y a la fabricación de los panes, que despues de cocidos adquieran un color dorado no conseguido hasta la fecha por otros procedimientos.

Resultado del análisis del producto en polvo a mezclar con la harina:

Microscopio. Se observa almidón de trigo.

Hidratos de carbón, 60,3 gramos por cien.

Lactosa. 18,6 gramos por cien.

Sacarosa. 32,1 gramos por cien

Proteínas. 16,0 gramos por cien

Grasa. 0,60 gramos por cien.

Como lógicamente se desprende del estudio de este análisis, se aprecia el alto valor alimenticio del pan fabricado según este procedimiento, pan que como hemos dicho tiene una atractiva presencia que le da su característico color dorado, al propio tiempo que posee un aroma y un sabor verdaderamente exquisito, por lo que es de esperar que tenga una grán aceptación entre el público, toda vez que al propio tiempo que un alimento de alto poder nutritivo, resulta ser una verdadera golosina.

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

278693



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

5 1ª.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PAN COMPLETO, caracterizado esencialmente porque comprende la preparación de un producto cuya composición centesimal es la siguiente: Leche en polvo descremada, 46,36; Azúcar, 32,36; Flor de harina tostada a temperatura constante, 14,08; extramalt, 7,04; esencia de cacao, 0,07; Canela molida, 0,09.

10 2ª.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PAN COMPLETO, caracterizado según la reivindicación anterior y porque dicho producto resultante, se obtiene añadiendo al azúcar, antes de molerla, la esencia de cacao en solución alcohólica, mezclándose a continuación por separado, todos los demás ingredientes, que se presentan en forma de polvo para moler finalmente y reducir a polvo el producto resultante, el
15 cual, y para la elaboración del pan, se mezcla en la proporción siguiente: 70 gramos de producto, por kilo de harina, cuya harina haya sido previamente mezclada a su vez con 60 ó 70 gramos de mantequilla.

20 3ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invencion que se solicita: " PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PAN COMPLETO ".

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente Memoria que consta de cuatro páginas mecanografiadas.

Madrid, 26 de Junio de 1962

ALFONSO UNGRIA

25 P.P.