



284324

284 324

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

PATENTE DE INVENCION

en

ESPAÑA

por VEINTE años

por: "PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UN ALIMENTO
PANIFICADO"

A nombre de:

Don León MORENO ARENAS, de nacionalidad es-
pañola.

domiciliado en:

PLASENCIA (Cáceres) Travesía Sol, nº 3

El objeto de la presente solicitud de patente de inven-
ción, se refiere a un procedimiento de obtención de un alimento
panificado, para la especie humana, que aporta una innovación -
esencial y posibilita la consecución de piezas panificadas, tipo
pan bombón, totalmente asimilables, de atractiva presentación -

5



284324^{9E}

muy alimenticias y de facil digestibilidad.

Consiste el procedimiento en amasar con agua, en amasadoras mecánicas, durante un tiempo adecuado, una mezcla de la siguiente composición:

10	Harina de trigo	80%
	Fécula de maiz	7 %
	Huevo	4'8%
	Margarina	7, %
	Extracto de malta	1 %
	Emulsor	0'2%
		<hr/>
		100

15 siendo variable la cantidad de agua que depende de -
circunstancias de temperatura ambiente, presión atmosférica y -
otras.

Preparada la masa, se deja en reposos de 15 a 20 minu -
tos, transcurridos los cuales se lleva al moldeo, donde fermen -
ta expulsando los gases carbónicos. Una vez alcanzado el punto
20 de fermentación debido, se llevan los moldes al horneado hasta -
que las condiciones organolépticas de la coadura piden la ex -
tracción.

A continuación se desmoldea y se corta en tostadas -
25 cuadradas, llevandose estas piezas cortadas nuevamente al horno
para que queden totalmente deshidratadas y tomen un color cara -
terístico. Se sacan del horno, se enfrían y se envuelven para -
poner en venta.

30 Descrita suficientemente la invención, así como la ma -
nera de realizarla practicamente, debe hacerse constar que la -
misma es susceptible de cualesquiera modificaciones de detalle
que no alteren su fundamento.

-:- NOTA -:-

35 Los puntos de invención propia y nueva que se presentan
para que sean objeto de esta patente de invención, por veinte -



284324

en España, son los siguientes:

1º.- Procedimiento de obtención de un alimento panificado, caracterizado por que se amasa con agua, en amasadora mecánica, una mezcla de la siguiente composición:

40

Harina de trigo	80 %
Fecula de maiz	7 %
Huevo	4.8%
Margarina	7 %
Extracto de malta	1 %
Emulsor	0.2%

45

prolongándose la operación hasta lograr una masa homogénea que se extrae y deja en reposo de 15 a 20 minutos, transcurridos los cuales se lleva al moldeo donde se deja fermentar y, alcanzado el grado de fermentación idóneo, se llevan los moldes al horneado - hasta cocadura completa, sacándolos y desmoldeando, cortándose - las piezas en rebanadas cuadradas que se introducen de nuevo - en el horno hasta total deshidratación, tras de lo que se retiran y dejan enfriar.

50

2º.- "PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UN ALIMENTO PANIFICADO".

Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede y para los fines que se han especificado.

Consta la presente memoria descriptiva de tres hojas - escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 19 Enero de 1.963

E. LAVIN REYNALDO
P. R.

284323

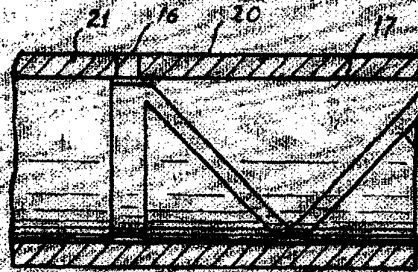


FIG. 1

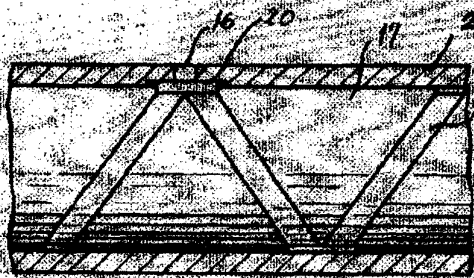


FIG. 2

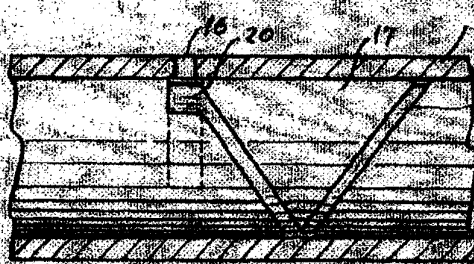


FIG. 3

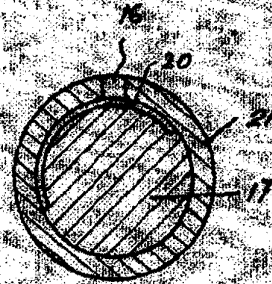


FIG. 4

MEXICO

por J. J. Hernandez Gomez
[Handwritten signature]

Escala variable

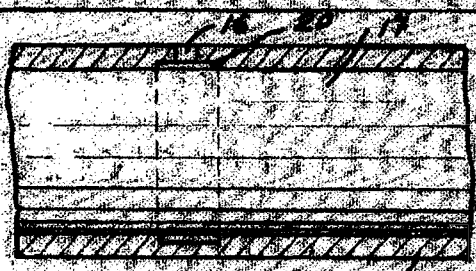


FIG 6

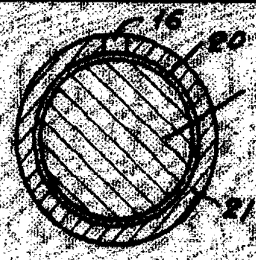


FIG 8

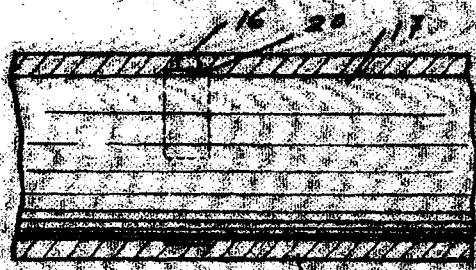


FIG 7

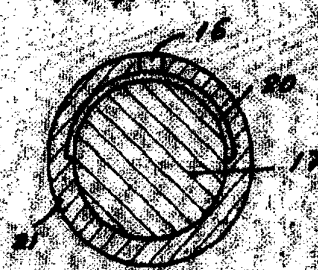


FIG 9

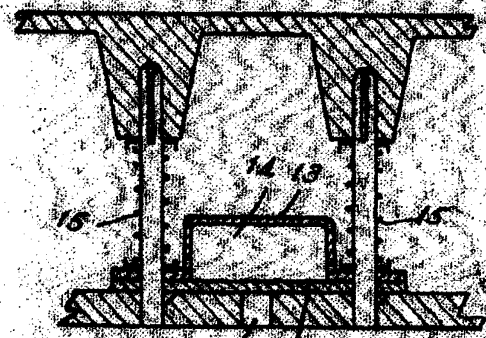
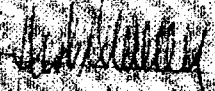


FIG 5



Madrid.
 por J. J. Hargades G. S. S. C.



Escalavatsable