



PATENTE DE INVENCION **336703**

A favor de D. José Luis Blanco Carril, de nacionalidad española, residente en Madrid, calle de Puertp Balbarán, 19 - 2 A, por un procedimiento para preparar alimentos para el ganado aprovechando productos agrícolas y residuos industriales.

MEMORIA DESCRIPTIVA

Los residuos de destilería, cervecería, almidonería, y los orujos de uva, aceituna, etc, constituyen una masa importantísima de subproductos de gran valor para la alimentación del ganado. Desgraciadamente, su empleo para tales fines presenta inconvenientes, ya que debido al alto porcentaje de humedad contenido en ellos tienen que ser consumidos dentro de un plazo muy corto - por no decir inmediato - después de su obtención, por acidificarse rápidamente, ocasionando alteraciones orgánicas en los animales, tales como indigestiones, abortos, modificaciones en la naturaleza de la leche, etc, no pudiendo tampoco administrarse sin restricciones debido a su gran acuosidad, que entorpece los procesos digestivos y produce carnes y tocinos sin consistencia. Por otra parte, siendo el volumen de tales residuos de ordinario muy superior a la capacidad de su consumo en muchos de los lugares de su producción, y su conservación difícil o condicionada a procedimientos antieconómicos, son incalculables las pérdidas que continuamente se originan por tales motivos.

La presente invención se refiere a un nuevo procedimiento para preparar alimentos para el ganado aprovechando productos agrícolas y residuos industriales.

Este procedimiento consiste en mezclar:

336703



1<sup>o</sup>) Heces y pulpas de destilería, residuos de naranja y frutas di-  
versas, harinas de bellota y castaña, bagazo verde o fresco de cer-  
25 vecería, malta fresca, levadura y posos de mosto de cerveza, orujos  
de aceituna deshuesados, orujos de uva, bagazos y glutén de almidó-  
nería, huesos verdes esterilizados, vísceras de animales cocidas  
o vaporizadas, y restos de comida hallados en el estómago de los  
animales después de su sacrificio- previamente prensados, centri-  
30 fugados, filtrados, decantados, o sometidos a práctica del vacío,  
con el objeto de disminuir su alto porcentaje de humedad inicial -  
con toda clase de granos y harinas o salvados de cereales y legumino-  
sas, sémolas, forrajes, henos, pajas, melazas, harinas proteícas,  
vitaminas y minerales, antibióticos, etc, en distintas proporciones,  
35 según lo requiera la edad y el estado de desarrollo de los animales  
a que se destinan estos productos, teniendo en cuenta que los dis-  
tintos procesos de molturación, mezcla, granulación, etc, a que  
se les somete son causa de una intensa fricción, compresión, etc,  
todo lo cual origina un aumento de temperatura, y, por consiguien-  
40 te, una evaporación de una intensidad tal que llegue a establecer  
un porcentaje de humedad en el total de la mezcla que permita su  
conservación.

#### NOTA

Se reivindica como objeto de esta patente:

45 1<sup>o</sup>) Un procedimiento para preparar alimentos para el ganado a-  
provechando productos agrícolas y residuos industriales - previamen-  
te prensados, centrifugados, filtrados, decantados, o sometidos  
a práctica del vacío con el objeto de disminuir su alto porcentaje  
inicial de humedad - caracterizado por proceder a su mezcla en dis-  
50 tintas proporciones con toda clase de granos, harinas y salvados  
de cereales y leguminosas, sémolas, forrajes, henos, pajas, mela-  
zas, harinas proteícas, vitaminas y minerales, antibióticos,  
etc, en distintas proporciones, según lo requiera la especie,

336703



la edad y el estado de desarrollo de los animales a que  
55 se destinan estos productos, teniendo en cuenta la con-  
veniencia de alcanzar un porcentaje de humedad en el total  
de la mezcla que permita su conservación o facilite su  
dsecación.

2º ) UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR ALIMENTOS PARA  
60 EL GANADO APROVECHANDO PRODUCTOS AGRICOLAS Y RESIDUOS INDUS-  
TRIALES.

La presente memoria consta de tres hojas foliadas es-  
critas a máquina por una sola cara.

Madrid, 7 de Diciembre de 1967

Jose B. Carril