

351778



DON JUAN PAO y DOÑA MARTHA CHAN, de nacionalidad China, residentes en Madrid, respectivamente en Avenida de Filipinas Nº 38 y Romero Robledo Nº 27, solicitan autorizacion para el registro de una Patente de Invencion por " PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO TRANSPARENTE A BASE DE CEREALES Y TUBERCULOS VARIADOS ".-

M E M O R I A

La Patente de Invencion a que se refiere la presente memoria esta destinada a garantizar la explotacion exclusiva de la misma en todo el territorio nacional y sus posesiones por un " PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO TRANSPARENTE A BASE DE CEREALES Y TUBERCULOS VARIADOS ".-

5

Desde los tiempos mas remotos ha sido la agricultura, y sus derivados, la gran industria que ha suministrado a la poblacion humana los alimentos necesarios para vivir, y si bien en una epoca preterita, la humanidad estaba sometida al agro, pronto se independizo, contribuyendo todo ello tambien, en la transformacion de los productos agricolas, para hacerlos mas nutritivos y comodidad en su aplicacion alimenticia.-

10

Las harinas y derivados de cereales y tuberculos, fueron y son de especial predileccion y base de sustento de un gran sector de la poblacion de la tierra, su transformacion ha sido continua y progresiva, pero sin llegar al limite, siempre puede haber algo nuevo, algo distinto, siempre puede existir novedad y beneficios en conocidos resultados industriales, que aventajen a los que actualmente hay, y , en ese sentido la Patente de Invencion que se solicita conjuntamente por DON. JUAN PAO y DOÑA MARTHA CHAN

15

20



consistente en un procedimiento de fabricacion de un producto alimenticio transparente a base de cereales y tuberculos variados, viene a llenar un gran vacio en la transformacion y elaboracion de productos derivados del reino vegetal conocidos con el nombre de cereales y tuberculos.-

25

El procedimiento que se reivindica, objeto de la patente que se solicita consiste en una serie de operaciones que son las siguientes:

En primer lugar, la primera materia, constituida por el producto vegetal destinado a la transformacion, bien sea cereal en su mas variada clase o tuberculo, es sometido a una operacion de hidratacion, hasta su saturacion en baño de agua que de vez en cuando es removida, cuando el producto ha llegado al maximo de su hidratacion, se procede a la trituracion o molienda del mismo, hasta convertirlo en una pasta, la cual se hace pasar por una operacion de tamizado para la separacion del pericarpio o salvado del albumen, que es la materia con la que hemos de operar en lo sucesivo.- Esta pasta obtenida se le somete a unas corrientes de aire caliente en depositos apropiados, haciendole circular estas corrientes en todas las direcciones para una mejor aireacion hasta una completa deshidratacion.- De esta pasta obtenida de su conjunto total me refiero en cantidad y peso, se separa un tercio de la misma a la cual se le añade agua hirviendo en la proporcion de 1 Litro de pasta 1/2 Litro de agua y esta mezcla se homogeniza con batidores en baño de maria, igualmente se puede mezclar toda la pasta ya secada anteriormente con agua hirviendo y mezclada hasta su completa homogenizacion en

30

35

40

45



50 baño de maria.- La mezcla obtenida primeramente es decir la formada por la combinacion hecha de 1 litro de pasta y 1/2 litro de agua hirviendo , ya completamente homogenizada, se une al resto total de la pasta para formar una sola combinacion de toda conjunta , a la cual se le agrega para condimentarla, especias , en la proporcion de 1 Litro de pasta 10 g² de especie.- La pasta formada por la mezcla de todo el producto con el agua hirviendo, se deposita en planchas planas que previamente han sido impregnadas con aceite o materias

55 grasas, en estas superficies se airean a temperaturas ambiente, para luego trozearlas moldeandolas , para que una vez totalmente secas, proceder a su empaquetado.-La mezcla obtenida cuando se han reunido 1 ~~litro~~ litro de agua hirviendoy litro de pasta que fue agragado al resto de la misma, se deposita en unos recipientes que a su vez

60 son presionados por dispositivos apropiados, para darle forma y el producto obtenido se pasa a unas cazuelas de cocimiento en agua hirviendo o en aceite sin llegar a freir, pasando despues a tanques de enfriamiento por medio de aire o agua fria, y obtenida la pasta en estas condiciones se proceda a lavarla en agua corriente y posterior

65 secado a temperatura normal, para su aprovechamiento.-

REIVINDICACIONES

Los puntos nuevos que se reivindican en la Patente de Invencion que se solicita son los siguientes:

70 1^a.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO TRANSPARENTE A BASE DE CEREALES Y TUBERCULOS VARIADOS, el cual se caracteriza ,porque en primer lugar la primera materia, bien sea cereal o



HOJA Nº 4

tuberculo, es sometido a una operacion de hidratacion, hasta la saturacion, en baño de agua remóvido, pasando despues a la trituracion o molienda de la misma, hasta convertirlo en una pasta la cual se hace pasar por una operacion de tamizado para la separacion del pericarpio o salvado del albumen, que es la materia con la que hemos de operar en lo sucesivo.-

75

2ª.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO TRANSPARENTE A BASE DE CEREALES Y TUBERCULOS VARIADOS, porque ademas de la reivindicacion anterior se caracteriza, porque la pasta obtenida segun la reivindicacion anterior, se le somete a unas corrientes de aire, haciendole circular esta corriente en todas las direcciones para una mejor aireacion hasta conseguir la deshidratacion completa de la misma.-

80

85

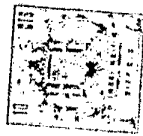
3ª.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO - TRANSPARENTE A BASE DE CEREALES Y TUBERCULOS, que ademas de las reivindicaciones anteriores se caracteriza, porque la pasta una vez deshidratada, de la cantidad total de la misma, se separa un tercio, a la cual se le añade agua hirviendo en la proporcion de 1 Litro de pasta por 1/2 Litro de agua, homogenizando esta mezcla, por medio de batidores en baño de maria.-

90

4ª.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO ; - TRANSPARENTE A BASE DE CEREALES Y TUBERCULOS, que ademas de las reivindicaciones anteriores, se caracteriza, porque la pasta obtenida segun la reivindicacion segunda y una vez deshidratada, se le puede en su totalidad, añadir agua hirviendo y proceder a su completa homogenizacion, en baño de maria.-

95

5ª.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO -



100 TRASPARENTE A BASE DE CEREALES Y TUBERCULOS SEPARADOS, que ademas
de las reivindicaciones anteriores se caracteriza, porque la mezcla
obtenida segun la reivindicacion tercera, se une al resto total
de la masa y una vez mezclada, se le agrega para su condimentacion
especies, en la proporcion de 1 Litro de pasta y 10 g² de especia.-

105 6^a.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO TRANS
PARENTE, A BASE DE CEREALES Y TUBERCULOS VARIADOS, que ademas de las
reivindicaciones anteriores se caracteriza, porque la mezcla obte-
nida segun la cuarta reivindicacion, es colocada en superficies
planas que previamente han sido impregnadas con aceites o materias
110 grasas, para su aireacion , a temperatura ambiente, para luego pro-
ceder a su trozado moldeandolas, para que una vez totalmente secas
empaquetarlas.-

115 7^a.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO TRANS
PARENTE A BASE DE CREALES Y TUBERCULOS VARIADOS, que ademas de las
reivindicaciones anteriores se caracteriza, porque la mezcla obteni-
da segun la reivindicacion tercera, se deposita en unos recipientes
adecuados provistos de embolos de presion , que expulsan la pasta
al exterior dandole la forma deseada, y ya obtenida, se pasa a u-
nas cazuelas de cocimiento en agua hirviendo o en aceite sin llegar
120 a freir, pasandola despues a tanques de enfriamiento, por medio de
aire o agua fria, procediendo a su lavado con agua corriente y pos-
terior secado a temperatura ambiente, para su aprovechamiento.-

8^a.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO TRANS
PARENTE A BASE DE CEREALAS Y TUBERCULOS VARIADOS.-

La presente memoria consta de cinco hojas mecanografias por un
solo lado a dos espacios con un total de ciento veinticuatro lineas.

Madrid 20 de Marzo de 1968
El Agente Oficial