

432141

| |
|--|
| |
| |
| |
| |

MEMORIA DESCRIPTIVA.

PATENTE DE INVENCION.

PAIS : ESPAÑA.

DURACION : 20 AÑOS.

OBJETO : "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION
"DE PIENSOS A PARTIR DEL ORUJO DE UVA".

CONCEDIDA
20 MAYO 1976

A nombre de : DON CARLOS FERNANDEZ CABRERA y
DON MANUEL ALONSO QUINTANILLA.

Residentes en: MADRID, Parque de la Paloma, 22.

Nacionalidad : ESPAÑOLA.

El presente invento se refiere, como su enunciado indica, a un procedimiento para la fabricación de piensos a partir del orujo de uva, y más en particular a ciertas tratamientos susceptibles de ser aplicados al referido orujo,

- 5.- cuando éste se encuentra en una fase intermedia del proceso convencional al que se le somete para la obtención de alcohol. Así pues, el procedimiento arranca del orujo destilado y previamente fermentado, según técnicas convencionales que desembocan en la obtención de alcohol partiendo de
- 10.- orujo fresco.

- El orujo de uva tiene una riqueza alimenticia tan elevada, como la mayoría de los forrajes que se usan en la dieta ganadera, conteniendo elevados índices de proteínas, aminoácidos, hidratos de carbono, grasas, sales minerales y vitaminas, lo que aconseja sobradamente su explotación industrial. El procedimiento para la obtención de piensos a expensas de este producto, debe ser realizado de conformidad con técnicas adecuadas, que permitan el aprovechamiento integral y óptimo de los referidos componentes, sin detrimento del principio de economía, que debe presidir todo proceso industrial, para que resulte de explotación rentable, permitiendo ofrecer un producto de fácil venta, por lo competitivo de su precio, y con un alto poder alimenticio.
- 15.-
- 20.-

- El procedimiento de fabricación objeto de este invento,
- 25.- prevé una producción en régimen continuo, susceptible de ob-

tener piensos de elevada calidad, con índices básicos comparables a los logrados mediante una dieta cerealista, cuyos piensos sean de aspecto y olor gratos, hallándose exentos de materias nocivas, tanto orgánicas como químicas, presentando un grado de molduración uniforme y un tanto por ciento de humedad constante en toda su masa. Asimismo, y bajo el aspecto alimentario, resulta objetivo primordial que el pienso obtenido sea de fácil digestibilidad y asimilación. tanto en estos aspectos como en los más arriba señalados, el proceso de fabricación cumple, en todo, con lo legislado al respecto en cuanto a higiene de manipulación se refiere, pudiendo ser suministrado al ganado, bien directamente o sirviendo de base al concentrado.

De conformidad con el objeto del invento del orujo destilado se separa la pulpa de la granilla, mediante pertinente maquinaria, sometiendo a cada una de ellas al tratamiento adecuado para la consecución del fin propuesto. Así:

La pulpa obtenida mediante el proceso selector antes indicado, es prensada, para eliminar de la misma una parte del agua que contiene, sometiéndola con posterioridad a un secado o deshidratado por aire caliente, pero sea cual fuese el sistema adoptado para llevar a efecto esta deshidratación, el aire en contacto con la pulpa será limpio, sin rastros de mezcla con los gases procedentes de la combustión creada como fuente calórica para elevar su temperatura, ya que semejante mezcla tiene efectos destructores de los compuestos previtamínicos del producto, además de producir alteraciones, tanto en el color como en el sabor del mismo, por aportar restos químicos de la referida combustión, tales como aceites, asfaltos, etc.

Una vez deshidratado el producto, se le somete a un segundo cribado, para la eliminación de las impurezas que pudiera contener todavía, así partículas de granilla o grani-
llas pequeñas, pasando más tarde a una fase de trituración,
60.- en molinos con filtros de mangas para recuperar las partículas microscópicas en suspensión. Seguidamente se pasa a una fase de homogeneización por aire, con agitación del producto mediante husillos y selección de finos, obteniéndose una harina con un grado de humedad comprendida entre el 12 y
65.- 15%, la cual es ensacada en bolsas impermeables que conservan sus propiedades por tiempo indefinido.

El tratamiento de la granilla presenta dos alternativas según se trate de granilla virgen, con un 14 a 16% de aceite, o granilla a la que ya se le extrajo el aceite, res-
70.- tándole tan sólo de un 1,2 a 1,5% de materia grasa.

En el primer caso, la granilla se seca o deshidrata en el mismo deshidratador usado por la pulpa, continuándose el proceso mediante fases sucesivas de molturación, cribado, tostación y homogeneización, a cuya última etapa, facultativamente, podrá añadirse otra operación, consistente en la
75.- exposición del producto a la acción de rayos ultravioleta, transformando el colesterol, presente en la materia grasa, en vitamina D₂.

En el segundo de los casos, es decir, cuando la grani-
80.- lla a tratar contiene un porcentaje de materia grasa comprendido entre el 1,2 y 1,5% de su masa, la primera etapa del tratamiento comprende una tostación, a fin de eliminar del producto los olores vinílicos, así como los residuos de los disolventes a los que ha estado sometido durante el pro-
85.- ceso de extracción, siguiendo una fase de cribado y otra de

homogeneizado, la cual puede ser prolongada por exposición del producto a rayos ultravioleta, tal como y por las razones ya expuestas en el primer tratamiento de la granilla descrita en el párrafo anterior.

- 90.- Se comprenderá fácilmente, después de lo dicho anteriormente sobre los tratamientos del orujo destilado para la obtención de piensos, que los esquemas operacionales preconizados por la invención componen un procedimiento sencillo y efectivo, susceptible de poder ser llevado a la práctica con gran facilidad, asegurando la obtención de un producto tan valioso como relativamente barato. Este detalle de economía adquiere gran importancia si se considera en los términos de una producción en escala, ya que es evidente que el mercado puede absorber cantidades muy importantes de esta clase de piensos y cualquier pequeño ahorro, logrado mediante la aportación de ciertas mejoras en su proceso de fabricación, puede adquirir elevadas proporciones.
- 100.-

Se reitera, que en el objeto que constituye el presente invento serán susceptibles de introducirse todas aquellas modificaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre y cuando que, con las variaciones que se introduzcan, no se cambie, altere o modifique la esencialidad del objeto descrito.

105.-

N O T A.-

- 110.- Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Invención en España, por veinte años, son los siguientes:

12.- Procedimiento para la fabricación de piensos a partir del orujo de uva, caracterizado por tomar como materia base el orujo destilado, resultante de una de las

115.-

etapas intermedias correspondientes al tratamiento del mismo para producción de alcohol por medios convencionales, de cuyo orujo destilado se separa, mediante tamizado selectivo, la pulpa y granilla que contiene.

120.- 2^a.- Procedimiento para la fabricación de piensos a partir del orujo de uva, según punto 1^a, caracterizado porque la pulpa seleccionada se somete a una deshidratación por aire caliente, como fase previa a un tamizado del producto, para eliminar del mismo tanto las impurezas como las

125.- granillas de tamaño pequeño, continuándose el tratamiento mediante una trituración en molinos, con filtros de mangas para recuperar las partículas microscópicas en suspensión, seguida de otra fase homogeneizante, por circulación de aire, combinada con la acción de husillos rotativos, para
130.- selección de finos, hasta lograr una harina cuyo grado de humedad está comprendido entre el 12 y 15%.

3^a.- Procedimiento para la fabricación de piensos a partir del orujo de uva, según punto 1^a, caracterizado por presentar una disyunción en las etapas iniciales del tratamiento dado a la granilla, según que los porcentajes de materia grasa contenidos en la misma queden comprendidos entre el 14 y 16% o entre el 1,2 y 1,5%.

4^a.- Procedimiento para la fabricación de piensos a partir del orujo de uva, según puntos 1^a y 3^a, caracterizado
140.- porque la granilla poseedora de un porcentaje de materia grasa comprendido entre el 14 y 16%, es sometida a una fase de deshidratación, por aire caliente y a otra de molturación, siguiendo a ello un tamizado y una tostación, a partir de cuyo punto el producto es homogeneizado y sometido
145.- a la acción de rayos ultravioleta.

52.- Procedimiento para la fabricación de piensos a partir del orujo de uva, según puntos 12 y 32., caracterizado porque la granilla poseedora de un porcentaje de materia grasa comprendido entre el 1,2 y 1,5% es sometida a una etapa de tostación, para eliminarle sus olores viníficos, así como los residuos de los disolventes aún contenidos en la misma, procedentes de fases anteriores a la obtención del orujo destilado, siguiendo a dicha tostación una fase de cribado y, después, otra de homogeneizado, para terminar bajo la acción de rayos ultravioleta, transformadores del colesterol existente en la harina en vitamina D₂.

62.- "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE PIENSOS A PARTIR DEL ORUJO DE UVA", todo tal y conforme se describe en la presente Memoria, la cual consta de 159 líneas.

Madrid, 21 NOV. 1974

