

435212



Int. Cl. A21C

P A T E N T E
D E
I N V E N C I O N

Por "PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR PAN CONSERVABLE EN REBANADAS", a favor de DON EBERHARD PAECH, de nacionalidad Alemana, domiciliado en l Berlin 33,- Gelfertstrasse, 37.- (ALEMANIA).

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

El invento se refiere a un procedimiento para elaborar pan conservable en rebanadas, y asimismo a un pan conservable elaborado por este procedimiento.

- Los panes conservables hasta ahora conocidos se suelen elaborar normalmente de manera continua en una sola operación, comenzando con la mezcla de la harina, y terminando con la retirada del horno del pan conservable terminado de cocer. Debido a las mezclas de harinas consideradas necesarias para esta clase de panes conservables dada a conocer, así como a los procedimientos aplicados, resultan tales panes frecuente-
- 5.
- 10.



- mente de un gusto pobre en aroma, por lo que tan solo pueden considerarse en parte aptos para el consumo diario en las comidas usuales. Los panes conservables se emplean por lo tanto hasta ahora exclusivamente para fines especiales
5. (en reserva para aprovisionamiento del ejército, para expediciones, habituellamiento de socorro para personas en situaciones catastróficas, y similares).
- Los productos de galletería elaborados con azúcar, sal, grasa y levaduras, son susceptibles de envejecer, y adquieren su sabor a base de la receta de los ingredientes.
10. Tampoco otros productos de panadería conservables, existentes en el mercado en forma de rebanadas tostadas, se corresponden con la calidad de sabor del pan normal, aparte de que las rebanadas tienden a romperse.
15. El invento se ha propuesto proporcionar un pan conservable que, en su sabrosidad y aroma, se corresponda totalmente con las de un pan panificado de manera tradicional, - pero que adicionalmente esté deshidratado hasta tal punto, que pueda ser conservado casi ilimitadamente, pudiendo ser
20. consumido con o sin mantequilla o mermelada, como producto agradablemente tostado y crujiente.
- De acuerdo con el invento se consigue esto por el hecho de que un pan panificado de la manera tradicional se corta, aproximadamente después de veinticuatro horas de terminado de cocer, en rebanadas aproximadamente del grueso de un dedo, colocándose estas rebanadas, a efectos de deshidratación
25. unas junto a otras sobre una placa caldeada, a continuación de lo cual se aplica una segunda placa, asimismo caldeada, bajo presión sobre dichas rebanadas.
30. Con ayuda de este procedimiento conforme al invento se



- puede elaborar un pan conservable, sabroso y agradablemente tostado, cuya consistencia y grado de tostación pueden regularse de manera óptima sin ninguna dificultad, variando para ello las características del proceso, a saber, el calor, la presión y el tiempo de acción.
- 5.
- En contraposición a los mencionados productos de galletería elaborados con sal, azúcar, grasa y levaduras, se emplean en el pan conservable conforme al invento tan solo agua, sal y harina o respectivamente centeno molido, adquiriendo sus sustancias gustativas del pan elaborado previamente y de su fermentación natural y formación de aroma en el cocido. El pan conservable deshidratado conforme al invento, tiene asimismo una buena estabilidad y no se rompe al extender encima mantequilla o mermelada.
- 10.
- Después de la deshidratación descrita, las rebanadas de pan se cortan convenientemente una vez a lo largo, y seguidamente se empaquetan, garantizando la resistencia producida por el prensado de las rebanadas de pan así tratadas una seguridad suficiente contra rotura, de modo que las rebanadas de pan conservable no se rompen al ser empaquetadas, ni tampoco durante un transporte siguiente, no pudiendo por consiguiente perder un buen aspecto. En el dibujo ha sido representado un ejemplo de realización de un dispositivo para la puesta en práctica del procedimiento conforme al invento, de manera esquemática.
- 15.
- 20.
- 25.
- 30.
- Conforme al dibujo, entre las dos placas caldeadas 1 y 2, se encuentran las rebanadas 3 cortadas de un pan cocido en un molde rectangular. La placa caldeada 1 oprime las rebanadas 3, y esta presión, en combinación con el calentamiento provoca la deshidretación deseada, así como la compactación

de la miga del pan que, tras el tratamiento conforme al invento, está tostada agradablemente y es sabrosa.

5. El pan conservable así elaborado representa un producto especialmente exquisito, que puede ser comido con mantequilla o mermelada, o bien con cualquier embutido, pero también sin aditamento alguno, en calidad de producto de halletería.

N O T A

10. Hecha la descripción del presente invento se hace constar que esta solicitud se acoge a la prioridad de la solicitud alemana nº P 24 10 447.0, depositada el 2 de Marzo de 1.974, y que se declara como nuevas y de propia invención las reivindicaciones siguientes:

15. 1.- Procedimiento para elaborar pan conservable en rebanadas, caracterizado porque un pan cocido de la manera tradicional se corta, aproximadamente veinticuatro horas después de terminado de cocer, en rebanadas de aproximadamente el grueso de un dedo, colocándose estas rebanadas unas junto a otras, a efectos de su deshidratación, sobre una placa caldeada, después de lo cual se aplica sobre estas rebanadas, bajo presión, una segunda placa, asimismo caldeada.
- 20.

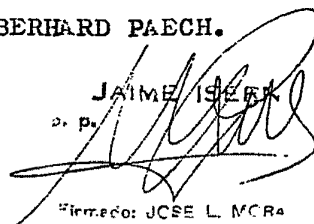
2.- Procedimiento para elaborar pan conservable en rebanadas.

25. Según se describe y reivindica en la presente Memoria que consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y de 1 lámina de dibujo.

Madrid, a 1 de Marzo de 1.975

DON EBERHARD PAECH.

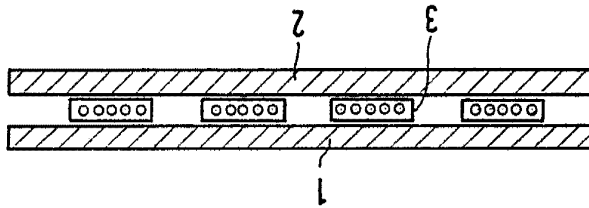
30. p.a.

J A I M E I S E R A
p. p.

Firma: JCSE L. MCRA

Firmado: JOSÉ L. LOMA

P. M. JAIMÉ ISERN

Madrid, a 1 de Marzo de 1.975



HOLA UNIDA

DON BERNARD PACHO