

94161

MEMORIA DESCRIPTIVA

D. Francisco VIVES PONS.- BARCELONA.

Oficina Técnica de Propiedad Industrial

C. Bonet Durán Ingeniero Industrial

Plaza de la Constitución, 5. — Barcelona



PATENTE DE INTRODUCCION

por 5 años

para "Un procedimiento para la producción de crema helada"----

a favor de D. Francisco VIVES PONS, domiciliado en BARCELONA.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La crema helada es un producto helado que consiste esencialmente en crema y azúcar con o sin aromatizar, conteniendo por lo menos de 12 a 14% de grasas de leche.

Las primeras materias que entran en la producción de la crema helada y por lo tanto para la realización del procedimiento de que se trata, son: leche, flor de leche, mantequilla, azúcar, leche en polvo, gelatina, huevos y aromas.

El citado procedimiento se lleva a la práctica del modo siguiente; se hace la mezcla con las materias antedichas y se pasteuriza enseguida. Luego se prensa en un aparato especial



- 2 -

para formar un producto completamente homogéneo, después de lo cual se enfría a algunos grados bajo cero, y se guarda dos o tres días a dicha temperatura en un recipiente destinado para tal objeto a fin de que "madure". Pasa luego a los aparatos de congelación, donde se le añaden los aromas o extractos de frutas que se desean, y se bate y se congela, durante cual operación se inyecta una fuerte cantidad de aire filtrado. Sale del aparato de congelación en forma líquida, colocándose en moldes o envases, los cuales se llevan a la sala de congelación que se mantiene a 20 ó 25 grados bajo cero, durante un día por lo menos, guardándose luego en otro local que se mantiene a unos 10 grados bajo cero, desde donde se embala y se expide.

N O T A

Por la patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva, se REIVINDICA la explotación exclusiva:

- 1.- De la producción de crema helada, sometiendo la masa que ha de constituir la a la pasteurización para eliminar agentes nocivos.
- 2.- En la producción a que se refiere la reivindicación que precede, la homogenización de la masa mediante prensado.
- 3.- En la producción a que se refieren las reivindicaciones anteriores, la maduración de la masa, después de prensada, manteniéndola durante un espacio de tiempo a temperaturas bajo cero.
- 4.- En la producción a que se refieren las reivindicaciones anteriores, la inyección de aire filtrado, durante la



- 3 -

congelación de la masa.

5.- En la producción a que se refieren las reivindicaciones anteriores, la congelación de la masa a temperaturas muy bajas, por ejemplo a veinte grados bajo cero, para estabilizar los cristales de dicha masa, permitiendo su transporte y su prolongada conservación helada.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad del objeto de la patente, definida en las anteriores reivindicaciones, cual objeto es:

"Un procedimiento para la producción de crema helada".

Consta la presente memoria de tres hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 10 de Junio de 1925.

P. p. de D. Francisco VIVES PONS,