

Clase VI. A.

Patente Española

9655 A

MEMORIA

descriptiva sobre "Un procedimiento de fabricación de condimentos y de productos alimenticios tales como el nuoc-mari".

POR

Société Française des Produits

Alimentaires Azotés

DE

Paris,

France



En la memoria que acompaña a la solicitud de patente de importación presentada con fecha 9 de Enero de 1926, por "Un procedimiento de fabricación del producto alimenticio denominado "nuoc-mam" se describe un procedimiento de fabricación del producto denominado "nuoc-mam por auto-digestión del pescado sin empleo de sal ni antiséptico alguno, Según dicho procedimiento, en lugar de hacer intervenir la sal en dosis compactas, como lo hacen^{los} naturales de la Indo-china, se pone el pescado en condiciones de temperatura tales que la acción de los fermentos diastásicos resulta estimulada, impidiéndose al propio tiempo el desarrollo de las bacterias de putrefacción.

En la aplicación industrial de dicho procedimiento se ha podido comprobar que se obtienen, no tan solo jugos azoados, (en particular el nuoc-mam), sino además, por separación o extracción, las substancias grasas contenidas en los pescados.

El procedimiento en cuestión ha respondido de una manera altamente satisfactoria en la aplicación al tratamiento del pescado muy fresco, así como en el tratamiento de pescados que no sean ni de gran volumen ni que contengan una gran cantidad de grasa. Por el contrario, cuando el pescado no es del todo fresco, o bien que es de gran tamaño, o no encierra una gran proporción de grasa, el procedimiento de la referida patente resulta de más difícil realización.

El presente invento tiene precisamente por objeto introducir una modificación en el procedimiento que constituye el objeto de la patente anterior, a fin de que dicho procedimiento resulte de fácil aplicación aun tratándose de pescados que, o bien no sean del todo frescos o que sean de gran volumen o que contengan grasa en demasía.

Con arreglo a la modificación del procedimiento, en vez de hacer que intervenga únicamente la temperatura relativamente elevada que se preconiza en la patente anterior antedicha se pone al propio tiempo en acción una reducida



cantidad de cloruro de sodio. El efecto que produce esta reducida cantidad de cloruro de sodio es por lo demás tal, que, permite descender, para realizar una autolisis sin putrefacción hasta una temperatura bastante inferior a las indicadas en la patente de referencia. Tiene lugar en semejante caso, una combinación de la acción ligeramente antiséptica de la sal marina y de la acción acelerante de la temperatura. Cuanto más elevada sea la cantidad de sal marina, aun siendo muy escasa en comparación con las dosis compactas que utilizan los indo-chinos, más baja deberá ser la temperatura, sin que resulte ventajoso descender de un límite definido. Así, por ejemplo, haciendo que intervenga una cantidad de sal que represente de 5 a 10% del peso del pescado, puesto en tratamiento, se puede realizar en un periodo de 1 a 5 días, una autolisis sin putrefacción a temperaturas tan bajas como 37° C.

En efecto, se ha comprobado que tan reducida cantidad de cloruro de sodio ha sido bastante para:

1°.- obtener una seguridad completa en el curso de la autolisis, cualquiera que sea la clase de pescado y aun cuando este no sea muy fresco;

2°.- poder ampliar el margen de descenso de las temperaturas desde 50° C hasta 37° C.

3°.- asegurar la conservación de las pastas azoadas obtenidas, y

4°.- poder realizar una separación más fácil de los aceites de pescado, facilitándose con la presencia de sal aun en reducida cantidad, la demolición de las emulsiones de grasa, es decir, que se deshagan.

Por otra parte el empleo de cloruro de sodio en dichas reducidas proporciones, ni modera o retarda la marcha de la autolisis a las temperaturas adoptadas por los inventores, ni da, como ocurre con los procedimientos de los indígenas de Indo-china (a 35% de sal), jugos azoados o pastas cuyo excesivo grado de salazón, ofrece graves inconvenientes desde el punto de vista de la alimentación.

Todas estas razones aconsejan a los recurrentes la



aplicación del procedimiento de la patente antes citada con la modificación siguiente: al pescado, machacado o macerado o sin macerar, se le añade: según (1º) su estado de frescura y (2º) el tamaño de las especies empleadas y la cantidad de grasa que encierran, de 5 a 10% de su peso de sal marina. Se coloca el pescado en estufas o recipientes caldeados a la conveniente temperatura, o sea entre 37º C y 55º C. Al final de la autólisis, una parte del aceite que encierra el pescado sobrenada en la superficie del líquido, de donde es recogido por decantación o por cualquier otro procedimiento industrial; después se pasa por un colador o tamiz del cual se retiran restos o vestigios esqueléticos que suministran, por una parte, mediante desengrase, un aceite de pescado, y por otra parte, una especie de mantillo, cuyo porcentaje de ázoe y fósforo hace de él un fertilizador de excelente calidad. Se filtra la parte líquida de los residuos azoados procedentes de la digestión imperfecta o incompleta de determinadas proteínas y que contienen una proporción bastante grande de grasas. Dichos residuos podrán ser empleados, bien sea tal como son para adobar o zurrar pieles, o bien desengrasados, con lo cual se obtiene en primer término una nueva cantidad de aceite de pescado y un abono azoado y, en segundo término, un líquido del cual se podrá extraer todavía una parte del aceite que hubiera escapado a la primera separación y que constituye el verdadero jugo azoado, pudiéndose consumir éste, bien sea en forma de líquido, o bien en forma de pasta después de concentrado.

Esta técnica de separación y de extracción de las materias grasas puede ser también aplicable, con arreglo al presente invento al procedimiento que se describe en la patente solicitada con fecha 9 de Enero de 1926.



Habiendo ya descrito y detallado con toda amplitud la naturaleza de nuestro invento, así como la manera de llevarlo a cabo en la práctica, debemos hacer constar que las disposiciones anteriormente descritas son susceptibles de ligeras modificaciones de detalle, sin que por ello se altere el principio fundamental del invento, y lo que constituye la esencia del mismo y por lo que solicitamos patente de invención por veinte años en España es por: "Un procedimiento de fabricación de condimentos y de productos alimenticios tales como el nuoc-mam"; caracterizándose por lo siguiente:

1º.- Por el hecho de que para llevar a cabo la autólisis, se hace que intervenga, además de la temperatura y en combinación con ella, una reducida cantidad de sal común, por ejemplo de 5 a 10% próximamente.

2º.- En el procedimiento que se especifica en la nota y en la reivindicación 1ª, el hecho de que para realizar la autólisis, se hace que intervenga una reducida cantidad de sal marina, rebajando a un límite inferior, que pueda llegar a 37º C, la temperatura a la cual se opera la autólisis.

3º.- Un procedimiento como el que se caracteriza en la reivindicación 1ª, caracterizado por el hecho de que para llegar a efectuar la autólisis se deberá añadir tanta mayor cantidad de sal común (hasta un 10% próximamente) cuanto más baja sea la temperatura a que se realice dicha autólisis, (pero sin que en ningún caso baje de 37º C).

4º.- Un procedimiento como el que se especifica en la reivindicación 1ª, caracterizado por el hecho de que para extraer y separar las materias grasas, se recogen los aceites puestos en libertad naturalmente en el curso de la autólisis o se les separa mediante extracción de los diversos residuos de la autólisis; tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria.

5º.- Un procedimiento de fabricación de condimentos y de productos alimenticios tales como el nuoc-mam tal y



como queda substancialmente descrito en la presente memoria.

En procedimiento de fabricación de condimentos y de productos alimenticios tales como el nuoc-mam"; tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria.

Esta memoria consta de cinco hojas escritas por una sola cara.

Madrid 13 de Enero de 1926.

Société Française des Produits Alimentaires
Azotés.

Por Poder
de SANTOS

P.P.