

Patente Española

MEMORIA

descriptiva sobre: "Mejoras en la preparación de substancias alimenticias."

POR

The Monfreze Corporation

DE

Woodside,

New-York,

Estados Unidos de América



Memoria descriptiva

sobre:

"Mejoras en la preparación de sustancias alimenticias".

=====

Solicitantes: THE HOLFREZE CORPORATION, residentes en:
Woodside, New York, Estados Unidos de América.

=====

5. El presente invento se relaciona con la composición de sustancias alimenticias, y muy especialmente con la preparación de una confitura que se presta a ser helada en una máquina o aparato de los corrientes para la confección de helados y en la que se emplean especialmente zumos de fruta, de manera que se pueda preparar una confitura de naturaleza muy distinta de las conocidas, por razón de su composición.

10. El presente invento comprende la preparación de una composición a la cual se puede añadir el zumo de una fruta y que se puede vender y tomar con solo echarla en una heladora y helar la composición.

15. La presente composición, por lo tanto, no tan solo evita la necesidad de mezclar la composición para el helado sino que se obtiene una confitura o dulce de absoluta



novedad y sumamente agradable al paladar.

Es un hecho bien sabido que, en la preparación o confección de helados de dulce la acción de las grasas animales contenidas en la nata o en la leche hace que la masa adquiera mayor volumen durante la operación del helado. Nuestra composición perfeccionada es enteramente vegetal, y hemos descubierto que con el empleo de agar-agar se consigue que la masa aumente de volumen durante la congelación, y como quiera que la substancia agar-agar es puramente vegetal y de ningún modo perjudicial ni sebácea, nos permite producir un dulce o helado completamente nuevo.

El ingrediente esencial o fundamental de nuestra composición perfeccionada es la citada substancia agar-agar, que es una materia gelatinosa del Japón y un producto del mar que se asemeja mucho a las algas marinas, y que al ser hervido se disuelve por completo, dejando un tejido gelatinoso que desempeña una función importante en nuestra composición perfeccionada, en razón a que hace que ésta última, al ser helada, aumente considerablemente de volumen, y produzca un dulce ligero blando y en cierto modo sedoso, de mucha duración y a poco coste.

Dicho se está que no pretendemos limitarnos a los ingredientes específicos ni a proporciones específicas o determinadas tampoco, todo lo cual puede variar, pero sí hemos podido comprobar que en la confección de la medida de un gallón de nuestra composición perfeccionada se han obtenido excelentes resultados empleando los ingredientes y proporciones siguientes:

Agar-agar.....	9 gramos.
Pectina.....	2 "
Acido cítrico.....	1 onza.
Azúcar.....	3 libras.
Zumo de fruta.....	2 1/2 libras.
Agua.....	4 libras.

En la preparación o mezcla de la composición empleamos



el siguiente procedimiento, el cual, desde luego, se presta a modificaciones.

En un recipiente aparte se pone a hervir el agar-

agar, en un volumen de 200 veces próximamente su peso en agua hasta que llega a adquirir un ligero matiz parecido

a la casca o canela. Al propio tiempo se disuelve el azúcar en la suficiente cantidad de agua hirviendo para que se disuelva. La pectina también se pone a hervir en otro recipiente aparte. El zumo de fruta se echa en

otro recipiente, y la gelatina, el azúcar y la pectina disueltos se depositan en dicho recipiente, manteniéndose la mezcla a una temperatura de unos 180° Fah. aproximadamente por espacio de veinte minutos. Después se deja enfriar y queda en condiciones para el consumo.

Esta composición puede echarse en botes, tarros latas, u otros recipientes y venderse para usos domésticos. como también puede ser expendida en grandes cantidades para establecimientos públicos. Esta composición, al ser helada, en una heladora ordinaria, como las que se emplean para la preparación de helados de nata, mantecados, sorbetes, etc... aumenta materialmente de volumen, lo cual obedece principalmente al empleo del agar-agar que aprisiona el aire en forma de burbujas, haciendo que la confitura después de helada sea ligera y de aspecto esponjoso como el algodón en rama.

La pectina sirve principalmente como preservativo si bien ejerce cierta acción gelatinosa. El ácido cítrico impide que se gelatinice la composición y hace que se destaque el aroma del zumo de la fruta empleada.

Si se añade próximamente un litro de nata bien batida, cuando se está refrigerando, casi hace que aumente la composición en el doble de tamaño y hace dos litros de helado de nata. Esto es debido a que las grasas y los sólidos animados en la nata misma aprisionan aire haciendo que la masa se expanda conservando dicho estado de expansión



durante la refrigeración.

Esta nueva composición, al ser añadida a zumos de frutas, crea un elemento equivalente a las grasas y sólidos animales que encierra en un principio la nata, y hasta tal punto que, al ser batida a la vez que se hiela, aprisiona aire y hace que la masa se expanda o dilate conservando este estado de expansión durante la refrigeración.

95. Aun cuando en lo que dejamos expuesto entendemos describir una composición de naturaleza preferente, deseamos hacer constar de un modo preciso que no nos limitamos a la fórmula concreta antedicha, sino que es posible emplear otros ingredientes distintos de los citados y hasta eliminar algunos de ellos, obteniéndose resultados variados. pero desde luego debemos hacer constar que nuestro invento
100. abarca de un modo amplio una composición de la naturaleza antedicha, en la que entra el agar-agar.

N O T A.

105. Habiendo ya descrito ampliamente 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 se altere el principio fundamental del invento y lo que constituye su esencia y por lo que solicitamos patente de invención por veinte años
110. en España es por: "Mejoras en la preparación de substancias alimenticias"; caracterizándose por lo siguiente:

1º.=Por una composición que comprende agar-agar, un ingrediente aromatizador y agua,

115. 2º.= La composición alimenticia anteriormente descrita en la que entra el agar-agar, un ácido, azúcar, zumo de frutas y agua, sensiblemente en las proporciones indicadas.

120. 3º.= La composición alimenticia anteriormente descrita en la que entra el agar-agar, la pectina, un ácido, azúcar, zumo de frutas y agua, sensiblemente en las proporciones indicadas.



42.= La composición vegetal anteriormente descrita en la que entra el agar-agar, y destinada a servir de helado de confitura.

25. "Mejoras en la preparación de substancias alimenticias"; tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria.

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

Madrid, 8 de Abril de 1930.

THE HOMPHEZE CORPORATION.

P.P.