

119431

119431

MEMORIA DESCRIPTIVA  
que se acompaña á la PATENTE DE INTRO-  
DUCCION á favor de Don. Carlos Luis  
CURTET, residente en Barcelona ( España )

\*\*\*\*\*

119431



P A T E N T E        D E        I N T R O D U C C I Ò N

por " UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE MANTECADOS, CREMAS, DULCES Y DEMÁS PREPARACIONES HELADAS DE TODAS CLASES " á favor de Dn. Carlos Luis CURTET, residente en Barcelona ( España ) Plaza Tetuan nº 10.

\*\*\*\*\*

Esta memoria descriptiva se refiere á una patente de introducción destinada á garantizar el derecho á explotación exclusiva de un procedimiento, nuevo en España, para la fabricación de mantecados, cremas, dulces y demás preparaciones heladas de todas clases.

5. Este procedimiento es empleado por la Hydrox Company de Chicago Estados Unidos de la America del Norte, y vá á ser establecido en nuestro pais por el recurrente, por lo que, al amparo de la vigente Ley de Propiedad Industrial, solicita la correspondiente patente de introducción.
10. En su esencialidad, el procedimiento de que se habla, se caracteriza por el hecho de adicionar, en una forma cualquiera conveniente, como luego se dirá, al producto que se fabrica una cantidad de ácido carbonico.  
  
Una de las ventajas de este procedimiento es la de que el
15. producto helado resultante presenta mas condiciones higienicas y saludables que tal como en la actualidad se fabrica, debido á que al inyectar el ácido de referencia en la masa helada de que se trata, se consigue la expulsión de la totalidad ó de la mayor parte de aire que la misma pudiera contener, reemplazandolo por el ácido
20. carbonico, cuyas condiciones de mayor pureza con relación al aire



son de sobras conocidas.

- Otra de las ventajas que presenta el procedimiento de que se habla, es la de que se consigue formar la masa helada de composición y estructura uniforme, sin que, en la misma al ser degustada
5. se encuentren pedazos de hielo como ocurre con frecuencia en la generalidad de los productos helados que en la actualidad se fabrican por otros procedimientos y que tan desagradables resultan al encontrarlos en la boca, ya sea por su baja temperatura, ya por el gusto insípido y desagradable que en los mismos se encuentra,
  10. en relación con el resto de la masa helada de que forman parte.

Otra de las ventajas del propio procedimiento, es la de que permite á voluntad la obtención de composiciones heladas en forma sumamente esponjosa á la par que á temperatura muy baja.

- Asimismo otra ventaja de este procedimiento es derivada de las
15. bajas temperaturas que puede resistir el ácido carbonico, por lo que los productos obtenidos pueden conservarse durante un largo periodo de tiempo en las mejores condiciones.

- La forma de realización práctica de este procedimiento puede ser muy variable. En efecto, por lo que se refiere á la clase de
20. los dulces y preparaciones análogas que se traten por el procedimiento que es objeto de esta patente, seran cuales quiera de los conocidos variando en su composición, elementos que los integren y métodos de obtención seguidos y máquinas y aparatos que para ello se utilicen.

25. Tambien será variable la forma de llevar á cabo la adición de ácido carbónico característica de este procedimiento que podrá llegar á la saturación y que naturalmente dependerá de la clase y composición del helado en que aquel se aplique y asimismo variaran las máquinas con que tal adición se lleve á efecto, teniendo
30. esta lugar en un momento cualquiera de la fabricación del propio helado, ya sea antes de iniciar su enfriamiento, ya en un momento cualquiera del periodo en que aquel se halle sometido á la acción



de temperaturas bajas, ya en fin, una vez terminado aquel, pues todo ello dependerá igualmente de la clase de dulce ó composición de que se trate y de la modalidad que se quiera obtener de la misma, una vez terminada su fabricación.

5. Además, los dulces helados fabricados de acuerdo con este procedimiento podran afectar una forma determinada ó no; ser más ó menos blandos ó completamente endurecidos y en todos los casos la forma de presentación y acondicionamiento se-rá la que se estime más conveniente y adecuada, sirviendose ya sea en copas, vasos ó recipientes análogos de vidrio ó cristal, en recipientes comestibles, en envases de papel, cartón, cartulina ó de cualquier otro material y de cualquier forma y previstos facultativamente de recubrimientos y envoltorios de forma de papel, papel corcho, papel de estaño, celofana ú otros análogos.
10. Por último será variable cuanto no altere, cambie ó modifique la esencialidad de la patente descrita.
- 15.

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

20. 1º Un procedimiento para la fabricación de mantecados, cremas, dulces y demás preparaciones heladas de todas clases, que en su esencialidad consiste y se caracteriza por la adición de los mismos, saturandolos ó no de una cantidad conveniente de ácido carbonico.

25. 2º El propio procedimiento en el que las cremas, dulces y productos análogos que se utilicen para la formación de helados en sus distintas modalidades y de acuerdo con el referido procedimiento, podrán ser de cualquier clase y composición.

30. 6º El propio procedimiento en el que la adición de ácido carbonico se llevará á cabo en un momento cualquiera de la fabricación del helado de que se trate, ya sea an-



119431

( 4 )

tes de su enfriamiento, durante el mismo ó despues y en todos los casos con el empleo de las máquinas y aparatos que se estimen convenientes y que de penderan de la clase y composición que se trate por el mismo.

5. 4º El propio procedimiento en el que los productos helados obtenidos de acuerdo con el mismo pueden ser de mayor ó menor consistencia ó completamente duros, afectando en todos los casos cualquier forma geométrica ó caprichosa.
10. 5º. El propio procedimiento en el que los productos helados obtenidos de acuerdo con el mismo pueden ir acondicionados en envases ó recipientes de cualquier clase de material, comestible ó no, y provistos facultativamente de recubrimientos de protección de papel, papel de corcho, papel de estaño, celofana ó análogos.
15. 6º UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE MANTECADOS, CREMAS, DULCES Y DEMÁS PREPARACIONES HELADAS DE TODAS CLASES".

Barcelona 9 de Agosto de 1930

P. A.

