



P A T E N T E
D E
I N V E N C I Ó N

a favor de la razón social española CASA SANTIVERI, S. A., domiciliada en Barcelona, por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE UNA EMULSIÓN VEGETAL ALIMENTICIA".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La invención objeto de esta patente, se refiere a un procedimiento para la elaboración y obtención de un nuevo producto alimenticio a base de semillas de soja y otras que pueden adjuntársele; y que puede utilizarse en varias formas, pero siempre poseyendo grandes cualidades nutritivas.

De algún tiempo a esta parte, va aumentando la atención prestada a los productos naturales, cuyas propiedades son objeto de constante estudio por parte de los laboratorios y centros de experimentación, a fin de



examinar la clase y cantidad de los principios activos que se han encontrado en ellos y que son altamente favorables a la nutrición y economía humanas.

15. En el presente caso hemos de referirnos concretamente a los productos o frutos del reino vegetal, por contener muchos de ellos los principios de la alimentación llamados "vitaminas" o principios vitales, sin que estén acompañados de otros compuestos que, bastante abundantes en el reino animal, perjudican las funciones del cuerpo humano.

20. Nosotros, teniendo en cuenta las manifestadas propiedades de los productos vegetales, hemos estudiado un procedimiento de preparación y conservación de algunos de ellos; favoreciendo de esta manera el aprovechamiento más general de productos alimenticios, cuyo consumo en otra forma es más difícil y restringido.

25. Para ello utilizamos las semillas de la soja y otras, tales como las almendras, avellanas, chufas, trigo, avena, linaza, y aun algunas más; las cuales, sometidas al procedimiento de fabricación aludido y que hacemos objeto de esta patente de invención, nos permiten obtener un producto, y algunas variantes del mismo, que envasado convenientemente se conserva indefinidamente en buen estado y se puede usar cuando convenga, ya sea

30. tomándolo directamente como alimento, ya disolviéndolo en proporciones adecuadas con agua u otros líquidos, que producen una emulsión clara, que puede substituir a la leche de origen animal, porque tiene las mismas o mejores propiedades de alimentación y aun la ventaja de

35. que, una vez ingerida, no produce fermentaciones intes-

40.



tinales, como ocurre a veces con el uso de las leches animales.

Consiste el procedimiento objeto de esta patente en tomar semillas de soja solamente, para obtener la emulsión fundamental; o tomar semillas de soja y añadirles en cantidades y proporciones adecuadas a cada variante que se quiera obtener, semillas de trigo, avena, almendras, avellanas, chufas, linaza, y aun otras, todas juntas o alguna o varias de las manifestadas, quitarles la corteza exterior y también los folículos y membranas que cubren los cotiledones de dichas semillas y, ya desnudos completamente estos cotiledones, ponerlos en maceración en cantidad apropiada de agua, donde se les tiene hasta casi un principio de fermentación, después de lo cual se hace la trituración o molienda de los mismos; a la pasta grasa obtenida se puede añadir o no una cantidad apropiada de azúcar, según se quiera que la pasta tenga el sabor natural o que sea más o menos dulce; y esta mezcla se emulsiona con agua que, después, se evapora en parte por el procedimiento de vacío, quedando una emulsión espesa que se envasa en botes adecuados para su conservación indefinida. Presentado el producto en esta forma, se puede tomar directamente sin ninguna otra preparación, o se puede mezclar o disolver en pequeñas cantidades en agua u otros líquidos, regenerando de este modo la emulsión primitiva, que es altamente digestiva y agradable al paladar.

Las operaciones que comprende el procedimiento explicado, pueden efectuarse empleando los aparatos y máquinas que sean convenientes: ya para descortezar las



semillas, para hacer las mezclas de las mismas, para la maceración acuosa, trituradoras, molinos y batidoras adecuadas, concentradores al vacío, etc.; pues todos esos sistemas mecánicos contribuyen a completar el procedimiento y a hacer con mayor perfección las operaciones, que pueden realizarse todas ellas a la temperatura ambiente, menos la de la concentración de la emulsión.

75. Empleando para el envasado botes de cierre hermético, se logra completa permanencia de la bondad de la emulsión fabricada y, así, puede transportarse a todas las latitudes y ser empleada en cualquier época; ventajas que, unidas a las manifestadas, dan la medida de la importancia del procedimiento de fabricación que se reivindica, aprovechando las propiedades alimenticias de las semillas vegetales citadas.

80. Descrito con suficiente claridad el procedimiento de fabricación objeto de esta patente, se hace observar, como ya se deduce del curso de esta memoria, que la invención no queda limitada a un caso de fabricación; sino que puede ser llevada a la práctica con muchas variaciones de ejecución, pero siempre que no alteren las reivindicaciones. Así es que el procedimiento podrá seguirse empleando semillas de soja solamente, o semillas de soja con adición de otra u otras distintas, haciendo mezclas en proporciones variables y convenientes a cada caso y dando distintas formas de presentación al producto, mientras no se altere la esencialidad; pues todo queda comprendido en el objeto de esta patente de invención.



N O T A

100. Es objeto de esta patente de invención que se solicita "Un procedimiento para la fabricación de una emulsión vegetal alimenticia", que se caracteriza y define por las reivindicaciones siguientes, que constituyen su novedad y sobre las cuales ha de recaer la propiedad y explotación exclusiva:-
105. 1. Un procedimiento de fabricación de un producto vegetal en forma de emulsión, que consiste esencialmente en tomar semillas de soja y, ellas solas o acompañadas de otra u otras semillas alimenticias adecuadas, tratarlas del modo siguiente: quitarles la corteza exterior y todas las membranas que cubren los cotiledones de dichas semillas; después, poner los cotiledones ya desnudos en maceración en agua, manteniéndolos así todo el tiempo conveniente; luego, reducir a pulpa los expresados cotiledones, pudiendo añadir una cantidad apropiada de azúcar a la pasta grasa así obtenida en forma de pulpa; emulsionando con agua esta mezcla, sometiendo luego el conjunto a evaporación parcial, pudiéndose emplear para esto el procedimiento del vacío; obteniendo por resultado una emulsión vegetal espesa, que se envasa, finalmente, en botes adecuados.
110. 2. Un procedimiento de fabricación de un producto vegetal en forma de emulsión, tal como el de la reivindicación anterior, en el que las semillas de soja pueden ser mezcladas con unas, varias o todas las semi-
- 115.
- 120.
- 125.



llas siguientes: trigo, avena, almendras, avellanas, chufas y linaza, y aun de otras, en proporciones convenientes a cada caso.

130. 3. Un procedimiento para la fabricación de una emulsión vegetal alimenticia.

La presente memoria consta de seis hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Madrid, a 17 de enero de 1935.

CASA SANTIVERI, S. A.

p.a.

JAIME IERN

D. D.