

140220

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

á favor de

Dn. "DOMINGO CARLES MOLINÉ", Farmacéutico,
domiciliado en Barcelona.

por:

"PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE CALDOS CON-
CENTRADOS, VEGETALES O ANIMALES, CON VITAMINAS ACTIVAS"

-o00o-

M e m o r i a d e s c r i p t i v a

Sabido es que los caldos concentrados ó extrac-
tos, animales ó vegetales, tal como se expenden actualmente,
si bien son excelentes bajo el punto de vista organoléptico,
5 no son del todo apropiados bajo el punto de vista nutritivo,
pues debido á la acción del calor á que han sido sometidos
durante su proceso de elaboración, los fermentos vitamínicos
procedentes de las sustancias animales ó vegetales han sido
alterados ó esterilizados, y en su consecuencia su acción nu-
10 tritiva es nula. Por medio del procedimiento que se reivindi-
ca como objeto de esta patente de invención, se llega á la -
obtención de un caldo concentrado ó extracto, vegetal ó ani-
mal, que contiene vitaminas activas de gran poder nutritivo,
ya que dichas vitaminas son añadidas ó reintegradas al caldo

una vez que éste ha sido ya esterilizado, clarificado y fil
trado.



Hasta la fecha se ha tenido el convencimiento de que un caldo era suficientemente nutritivo si contenía
5 proteínas ó albúminas, hidratos de carbono y sales minera-
les; en la actualidad, gracias á las experiencias y a los
trabajos que se han llevado á cabo, se ha llegado al conven
cimiento, dentro de la ciencia de la alimentación ó dieté-
tica, de que es absolutamente indispensable, para la buena
10 nutrición, la existencia de vitaminas activas en el caldo,
aparte de las sustancias anteriormente mencionadas.

El caldo concentrado ó extracto, vegetal ó a-
nimal, obtenido con el procedimiento que ha imperado hasta
la fecha, no presenta cantidad alguna de vitaminas activas,
15 pues si bien es verdad que dichas vitaminas activas existen
en los elementos animales yó vegetales empleados para la e-
laboración del caldo, es igualmente cierto que dichas vitami
nas se convierten en inactivas, por su alteración ó esterili-
zación, que tiene lugar durante el proceso de elaboración
20 del caldo.

De lo manifestado se desprende que todo caldo
concentrado ó extracto á base de carne de buey, de ternera,
de gallina, de pato, ó de otro animal, ó de sustancias vege-
tales tales como garbanzos, guisantes, habas, maiz, cebada,
25 etc., con asociación de verduras ó tubérculos tales como a-
pio, puerro, perifollo, nabo, zanahoria, cebolla, patata, y
demás, obtenido hasta la fecha, resulta de escaso valor nu-
tritivo, ya que las vitaminas activas que contenían las sus
tancias manifestadas han dejado de ser activas durante el -
30 proceso de elaboración del caldo, quedando en consecuencia

en el caldo ó extracto gelatinoso, vitaminas inactivas que ningún valor nutritivo tienen.

El procedimiento que se reivindica consiste en síntesis en separar, en mayor ó menor propoción, las vi
5 taminas activas que se encuentran en las sustancias destinadas á la elaboración del caldo concentrato ó extracto de consistencia gelatinosa; en elaborar el caldo con las indi
cadas sustancias desprovistas, en su totalidad ó en parte, de las vitaminas; y por último en reintegrar ó añadir al
10 caldo, una vez elaborado, clarificado, filtrado y esteriliz
zado, las vitaminas activas necesarias para que el caldo re
sulte lo mas nutritivo.



Según el procedimiento que se reivindica, la separación de las vitaminas que se encuentran en las sustan
15 cias destinadas á la elaboración del caldo puede conseguirse, en mayor ó menor propoción, según la técnica ya conocida de separación de vitaminas.

Las sustancias destinadas á la elaboración del caldo y de las cuales se han separado las vitaminas ac-
20 tivas en mayor ó menor proporción, se someten á la ebullición hasta conseguir un caldo de concentración conveniente, con lo cual las vitaminas activas que restan en las sustancias se convertirán en inactivas; en dicho caldo concentrado ó ex
tracto se añaden productos opoterápicos, tónico reconstitu-
25 yentes de elevado índice nutritivo ó sales de inositaexafos
fatos (según se trate de preparar un caldo animal ó vegetal); seguidamente se procede á la clarificación, filtrado, envasado y esterilizado del caldo.

Por otra parte, las vitaminas activas que en
30 mayor ó menor proporción se han separado de las sustancias

destinadas á la elaboraci3n del caldo, adicionadas 3 no con otras vitaminas activas de procedencia distinta, incluso con vitaminas activas obtenidas sint3ticamente, son objeto de un dosado para que luego aÑadidas al caldo concentrado 3 extracto de consistencia gelatinosa posea 3ste el poder diet3tico-nutritivo que de ante mano se ha previsto.

La adici3n de las vitaminas activas al caldo concentrado 3 extracto, vegetal 3 animal, debe tener lugar momentos antes de su uso, á este fin el tubito 3 pequeÑo en vase que contiene las vitaminas convenientemente dosificadas para una cierta cantidad y calidad de caldo, se entregan con juntamente con el envase 3 frasco que contiene el caldo concentrado 3 extracto, bastando, para su uso, verter las vitaminas activas al caldo, calentarlo hasta una temperatura de liquaci3n de las gelatinas (no superior á 40^o C.) y agitar la composici3n 3 mezcla.

Con lo manifestado se comprende que el procedimiento descrito podr3 llevarse á cabo con cualquier tipo de m3quina 3 aparato, ya que no se reivindica m3quina 3 aparato determinado y si tan s3lo un procedimiento de preparaci3n, siendo susceptible de variaci3n, en el procedimiento, cualquier detalle de realizaci3n que no influya en su esencialidad.



N O T A

25 Se reivindica como objeto de esta **PATENTE DE INVENCION**, por espacio de los veinte aÑos marcados por la ley, la exclusiva de explotaci3n en EspaÑa de:

1. Un procedimiento de preparaci3n de caldos con

centrados, vegetales ó animales, con vitaminas activas, que esencialmente se caracteriza en que las vitaminas activas existentes en las sustancias destinadas á la elaboraci3n del caldo se separan, en mayor ó menor proporci3n, (según el procedimiento conocido) antes de someterse las indicadas sustancias á la ebullici3n con agua para obtener el caldo, y en que las vitaminas activas separadas, adicionadas ó no con otras vitaminas activas de distinta procedencia, convenientemente dosificadas, se entregan por separado y conjuntamente con el caldo concentrado ó extracto gelatinoso obtenido.

2. En el procedimiento objeto de la reivindicaci3n 1, la ebullici3n en agua de sustancias de origen animal desprovistas en totalidad ó en parte de vitaminas activas, para obtener un caldo concentrado ó extracto, y en que en dicho caldo, antes de su filtrado, se adiciona un producto opoterápico ó tónico reconstituyente de elevado índice nutritivo.



3. En el procedimiento objeto de la reivindicaci3n 1, la ebullici3n en agua de sustancias de origen vegetal desprovistas en totalidad ó en parte de vitaminas activas, para obtener un caldo concentrado ó extracto, y en que en dicho caldo, antes de su filtrado, se adiciona un producto á base de inositaexafosfato ó de sus sales.

4. El procedimiento objeto de las reivindicaciones anteriores en el cual la adici3n de las vitaminas activas al caldo concentrado ó extracto gelatinosa tiene lugar momentos antes de su uso, vertiendo las vitaminas activas al caldo concentrado ó extracto gelatinoso encontrándose éste ligeramente calentado (á la temperatura de liquaci3n de la gelatina) y actuando por agitaci3n sobre la mezcla.

5. Un "PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE CALDOS CON

CENTRADOS, VEGETALES O ANIMALES, CON VITAMINAS ACTIVAS".

Barcelona, 29 de Octubre de 1935.

P.P.

