



140589

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION, por VEINTE AÑOS en España, por  
»UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE CARNE DE SOYA».

a favor de

Dofia Mercedes MONTOBBIO DORDA, residente en Valencia,  
Gran Vía del Marqués de Turia, número 69.

-----

La finalidad que se persigue con este invento, es la  
de proporcionar al publico en general, y en particular a  
las personas que siguen regímenes dietéticos, un nuevo pro-  
ducto, derivado de las semillas de soya, altamente nutri-  
5 tivo y que sustituye con grandes ventajas la vulgar carne  
de membrillo y otras preparaciones análogas, tales como  
las mermeladas de frutas.

La carne de soya, está integrada por una mezcla de se-  
millas de soya, azúcar y aromas de especias y de frutas,  
10 completamente trituradas después de haber sido hervidas



a temperaturas convenientes, y pasadas después por cedazos o tamices. Estas semillas se seleccionan entre variedades comestibles apropiadas a obtener una consistencia pastosa en el producto resultante.

15 La preparación, se lleva a efecto del modo siguiente: Se toman por ejemplo de 80 a 120 kilogramos de semilla de soya puestas previamente a remojo y trituradas para reducir las a pasta; se le añade de 80 a 120 kilogramos de azúcar; se adicionan a esta pasta especies tales como canela,  
20 clavo, cardamomo, macias, etc., en pequeñas porciones y cortezas de fruta tales como naranja, limón, mandarina, bergamota, para aromatizar; después, bien homogenizada la pasta en batidoras, se cuece a una temperatura de 50 a 110 grados centígrados, sin oxidación, y cuando alcanza  
25 la consistencia necesaria, se envasa para la venta al público.

Las ventajas que ofrece la carne de soya para los demás productos, son dignas de tenerse en cuenta, por cuanto el principal elemento que la integra se encuentra en  
30 las semillas de soya, exentas de féculas, y con grandes cantidades de fosfatos naturales, de fácil fijación en el organismo humano, por ir asociados a la vitamina D, también existente en dichas semillas, cuya vitamina se considera esencialmente como fijadora del fósforo.

35 Si a esto añadimos que en forma de carne de soya se consigue ingerir soja en todas sus propiedades alimenticias en un producto agradable al gusto occidental, tendremos la ventaja que este nuevo alimento ofrece sobre la carne de membrillo y demás mermeladas y preparados similares  
40 que solo nutren por el azúcar y pocas proteínas que contienen.

Hecha como antecede la descripción del procedimiento



que se desea patentar, es necesario añadir que sus detalles de realización, así como sus componentes, pueden variar ligeramente sin que por ello cambie el espíritu del invento, que es el que se deduce de su idea fundamental en relación con los fines a que se destina. La eficacia con que estos fines quedan cumplidos, hace prever que el objeto descrito en la presente memoria tendrá una excelente acogida en el mercado consumidor, por lo que constituirá una base para la creación en España de una nueva fuente de trabajo, dentro del ramo de industria a que pertenece.

Por cuanto queda dicho, es de justicia la concesión del privilegio de explotación que se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto de la Propiedad Industrial vigente, de 26 de Julio de 1929.

N O T A

En resumen; la PATENTE DE INVENCION que se solicita por VEINTE AÑOS en España, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

1.- Un procedimiento de fabricación de carne de soya, que se caracteriza por que está integrada por una mezcla de semillas de soja, azúcar y aromas de especias y de frutas, completamente trituradas después de haber sido hervidas a temperatura conveniente y pasadas después por cedazos o tamices. Estas semillas se seleccionan entre variedades comestibles apropiadas a obtener una consistencia pastosa en el producto resultante.

2.- Un procedimiento de fabricación de carne de soya, según reivindicación 1, que se caracteriza por que la preparación se lleva a efecto del modo siguiente: Se toma por ejemplo de 80 a 120 kilogramos de semilla de soja puestas previamente a remojo y trituradas para reducir las a pasta; se le añade de 80 a 120 kilogramos de azúcar; se adicionan



75 aesta pasta especies tales como canela, clavo, cardamomo,  
macias, etc., en pequeñas proporciones, y cortezas de fru  
ta tales como naranja, limón, mandarina, bergamota, para  
aromatizar; después, bien homogenizada la pasta en batido-  
ras, se cuece a una temperatura de 50 a 110 grados centí-  
80 grados, sin oxidación, y una vez que alcanza la consisten  
cia necesaria, se envasa para la venta al público.

3.- Se reivindica por último, como objeto sobre el  
que ha de recaer la PATENTE DE INVENCION que se solicita,  
"UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE CARNE DE SOYA".

85 Todo conforme queda expresado en la presente memoria,  
que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una so-  
la cara.

Madrid, 17 de Diciembre de 1935.

ALFONSO UNGRIA

P. P.