



141550

PATENTE DE INVENCION,

por veinte años,

a favor de

"HIJOS DE SIRVENT PLA HERMANOS",

↵ domiciliada en Jijona (Alicante),

por

"Nuevo procedimiento de fabricación de budín de carne de membrillo".

MEMORIA DESCRIPTIVA
—

/o

La presente invención se refiere a un nuevo procedimiento de fabricación de budín de carne de membrillo, por el que se consigue la elaboración de aquel producto en perfectas condiciones desde el punto de vista higieni-



co y obteniéndose el referido producto de cualidades esme-
radas y fina y atrayente presentación.

El procedimiento de fabricación de que se trata, con-
siste en la sucesión de operaciones siguientes:

a) Separados los membrillos sanos y seleccionados se
someten a un lavado con agua caliente templada en el que
se ablandecen, procediéndose en estas condiciones a qui-
tarles la piel y se parten en trozos para extraerles las
simientes, quedando el fruto así libre de impurezas.

b) Luego de las operaciones anteriores, los trozos
de membrillo referidos se introducen en una máquina llama-
da trituradora a cuya acción se someten y obteniéndose una
pasta de membrillo.

c) La pasta de membrillo se pasa a continuación, en
cantidad de 27 kilogramos a una paila mecánica a vapor y
se la hierva sometiéndola a 8 atmósferas, batiéndola al
mismo tiempo mediante una batidora que se acopla al inte-
rior de la máquina, prolongando la operación hasta que la
pasta adquiera el punto consistente.

d) Conseguido el punto conveniente se incorporan
20 kilogramos de azúcar y se continua la operación aumen-
tando gradualmente la temperatura hasta llegar a obtener
la mezcla de la dureza que se desee.

e) Conseguida la mezcla de la dureza preferida se
saca de la máquina y se deposita en un recipiente de made-
ra en el que se continua batiéndola hasta que la masa se
enfria y se le añade entonces una cantidad de 6 kilogramos
de frutas en almibar variadas y trituradas, con lo que la
elaboración del producto queda terminada.



N O T A .

R e i v i n d i c a c i o n e s .

45 En resumen, se reivindica por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva:

50 1.- Un procedimiento de fabricación de budín de carne de membrillo, constituido por las operaciones de seleccionado de los membrillos que se someten a lavado en agua templada que le reblandecen y quitandoles la piel y cortados en trozos, extraerles las semillas, sometiendo aquellos trozos a la acción de una máquina trituradora y obteniéndose una pasta de membrillo, la que se pasa, en cantidad de 27 kilogramos, a una paila mecánica a vapor y se la hierve 55 sometierdola a 8 atmósferas, batiendola al mismo tiempo con una batidora que se acopla al interior de la máquina hasta que adquirirá el punto consistente, llegando al cual se le agregan 20 kilogramos de azúcar y se aumenta la temperatura hasta que llega a obtenerse la mezcla de la dureza que se 60 prefiere, que se seca y deposita en recipiente de madera continuando el batido hasta que la masa se enfríe y entonces se le añade seis kilogramos de frutas en almibar variadas y trituradas.

65 2.- La explotación exclusiva del objeto de la patente que recaerá sobre "Nuevo procedimiento de fabricación de budín de carne de membrillo".

Consta esta memoria de tres hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 7 de Marzo de 1936.

p. a.