



Dña. Asunción Casamitjana Gebrat, domiciliada en
Barcelona, calle de Muntaner, nº 57.

PATENTE DE INVENCION

por veinte años, para España, por " Procedimiento de elabo-
5 ración de una bebida alimenticia " .

MEMORIA DESCRIPTIVA

El procedimiento a que se refiere la patente de
invención que nos ocupa, permite obtener una bebida alimen-
ticia de características propias y bién definidas que la
10 hacen inconfundible con cualquier otra.

El desarrollo del procedimiento que nos ocupa se
efectúa manipulando de manera particular unos productos bá-
sicos con respecto al caracter alimenticio del producto re-
sultante que son leche, huevo y azucar, y otros también bá-
15 sicos con respecto a la esencialidad del procedimiento, los
cuales, aún siendo alimenticios en sí, no pueden considerar-
se en nuestro caso como empleados a tal finalidad ya que la



cantidad que se manipula es muy pequeña en relación a los productos alimenticios antes expresados y empleados como tales.

20 La esencialidad del procedimiento a que se refiere la presente patente de invención, consiste en lo siguiente:

Que al producto básico leche, calentado a unos 50° aproximadamente, se le añade un espesante constituido por una disolución preparada en caliente de agar-agar en agua; 25 la concentración de esta disolución dependerá del grado de fluidez que se desee obtener para la leche o para el producto resultante en último término.

Aparte, se ha preparado una mezcla de yema de huevo y azucar a los que se puede añadir vainilla u otra sustancia aromática al objeto de dar al producto un determinado sabor y aroma, a cual mezcla, después de un intenso batido, se añadirá la mezcla de leche y disolución de agar-agar primeramente obtenida, agitando hasta obtener una uniformidad de conjunto. 30

Finalmente se procederá a una filtración corriente al objeto de separar posibles impurezas del azucar y pequeños corpusculos que puedan haber acompañado indebidamente a la yema de huevo empleada, con lo cual quedará el producto en disposición de ser embotellado para sufrir luego un pasterizado seguido de un agitado intenso para desagregar los coágulos de leche que se puedan haber formado. 35 40

Siendo lo esencial del procedimiento descrito la manipulación de varias sustancias y su mezcla luego en determinadas condiciones, no pueden precisarse dosificaciones exactas ya que aparte de ser el mismo el procedimiento independientemente de las cantidades manipuladas, esas cantidades quedarán condicionadas a las características deseadas para el producto resultante. 45



N O T A

50 Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

12.- Procedimiento de elaboración de una bebida alimenticia caracterizado por el hecho de que a una determinada cantidad de leche, calentada hasta unos 50° aproximadamente y mantenida a esta temperatura (nunca en frío)
55 se le añade una disolución de agar-agar en agua, disolución mas o menos concentrada según sea el grado de fluidéz que se quiera obtener para el producto resultante; se agita y se añade a una mezcla bién batida y preparada aparte, constituida por yema de huevo y azucar y una substancia aromática
60 tal como vainilla u otra; se agita nuevamente para lograr un conjunto homogéneo y se filtra, quedando luego el producto o bebida alimenticia en disposición de ser embotellada para sufrir luego un pasterizado y un último agitado intenso.

65 22.- PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE UNA BEBIDA ALIMENTICIA.

Y todo cuanto afecte a la esencialidad de lo descrito en la presente memoria que consta de tres hojas mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona a 6 de agosto de 1938.

P. A.