

Manuel Alvarez Suarez.

De nacionalidad española.

Domiciliado en Madrid-Calle de Alcalá nº 185.

Patente de invención por 20 años por "Un procedimiento para convertir el azucar corriente en glucosa, para su empleo en la fabricación de caramelos, dulces, crema para confitería, galletas y similares"

1 47896

147896

MEMORIA DESCRIPTIVA



La presente patente se refiere a un procedimiento para convertir en glucosa el azucar, especialmente para la fabricación de caramelos.

En la actualidad en la industria de fabricación del caramelo se emplea la glucosa obtenida artificialmente en fábrica y de las acer-

5

El procedimiento objeto de la presente patente consiste en conseguir la glucosa necesaria para la mencionada fabricación de la misma azucar con que se elabora el caramelo o dulce, solventando las dificultades que en la actualidad existen para su obtención.

10

Nuestro procedimiento consiste en invertir el azucar por el acido acetico en caliente, para lo cual se disuelve el azucar en agua y cuando hierve se le agrega el acido acetico, concentrando la mezcla por ebullición hasta conseguir la densidad apropiada para que despues en frio se obtenga la misma densidad de la glucosa ordinaria.

15

El producto que resulta por la inversion del azucar es la glucosa con una cantidad igual de levulosa, las cuales influyen en la expansion del caramelo.

Este procedimiento nuevo para la fabricación del caramelo tiene las ventajas siguientes:

20

Naturalmente que en vez del acido acetico se puede emplear cualquier otro acido fuerte y perjudicial para los productos comestibles.

En resumen la presente patente recae sobre las siguientes reivindicaciones de la Nota final.

REIVINDICACIONES 147896

1a.- Un procedimiento de obtención de la glucosa que se emplea en la industria de fabricación de caramelos, crema para bombones, galletas y otros artículos de confitería, que consiste en obtener la glucosa directamente del azúcar por el tratamiento del jarabe por el ácido acético o un ácido inofensivo, haciéndolo hervir hasta conseguir la densidad propia de la glucosa con lo que se obtiene esta y levulosa, ambas aptas para evitar la expansión del caramelo.

5

2a.- "Un procedimiento para convertir el azúcar corriente en glucosa, para su empleo en la fabricación de caramelos, dulces, crema para confitería, galletas y similares" tal y como se describe y reivindica anteriormente.

10

Madrid 30 de enero de 1940.

*J. L. S. S.*

