

149356

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

a favor de MARNET-SIBERIA, S.A.

de nacionalidad española

residente en Barcelona, calle Diputación, 239

por " PROCEDIMIENTO PARA ELEVAR EL PUNTO DE FUSION DE LA
AXUNGIA O GRASA DE CERDO Y AUMENTAR SU CONSISTENCIA
O DUREZA " (Clase 32ª, Grupo 4º del Nomenclator).

MEMORIA DESCRIPTIVA

Conocidas son las aplicaciones de la axungia o grasa de cerdo en el ramo de pastelería pero la infinita variedad de artículos que ella produce exige que dicha grasa presente condiciones físicas distintas de las que ofrece en su estado natural de lo contrario o hay que prescindir de ella o hay que recurrir al empleo de otras sustancias no siempre del todo inocuas que la sustituyan o a lo menos le faciliten las cualidades que se desean según la clase del artículo que precisa obtener.

5. natural de lo contrario o hay que prescindir de ella o hay que recurrir al empleo de otras sustancias no siempre del todo inocuas que la sustituyan o a lo menos le faciliten las cualidades que se desean según la clase del artículo que precisa obtener.
10. Una de las cualidades más apetecibles para la fabricación de determinados pasteles, es que la grasa tenga la rigidez o consistencia necesaria y al mismo tiempo un elevado grado de fusión para que resista la acción térmica del medio ambiente.
15. Para lograr que la axungia adquiriera un punto más alto de fusión, la recurrente ha ideado la incorporación a la misma de otras sustancias grasas que bien sean de origen vegetal o animal tales como estearina, palmitina, grass o aceite hidrogenados, comuniquen a la masa un endurecimiento o rigidez que le permitan no sólo resistir a la deformación sino de paso a las
20. altas temperaturas debido a poseer un alto grado de fusión.

- Esta es precisamente la base del procedimiento que es objeto de la presente patente para cuya práctica se utilizarán los medios manuales, mecánicos o químicos conocidos en la manipulación de las grasas o glicéridos en general, a saber la fusión en calderas o recipientes a propósito, la mezcla mediante batidores o agitadores y el refinado o purificación ya sea físico, químico o mixto.
- 25.



- Será facultativo de la recurrente desproveer a la axungia total o parcialmente ya sea por centrifugado o cualquier otro medio a propósito de la oleina que contiene antes de añadir a la masa la cantidad de grasa hidrogenada de que se ha hablado,
5. pues esta operación si bien no es indispensable para la práctica del procedimiento que se patenta pueda emplearse como uno de los medios de graduar la consistencia y el punto de fusión de la masa consistiendo el otro medio en someter a las grasas hidrogenadas que se han de incorporar a la axungia a un proceso más o menos largo de hidrogenación.
 - 10.

N O T A

REIVINDICACIONES

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

15. 1ª.- Procedimiento para elevar el punto de fusión de la axungia o grasa de cerdo y aumentar su consistencia o dureza caracterizado por la incorporación a su masa de cierta cantidad proporcional de grasa hidrogenada.



20. 2ª.- El procedimiento a que se refiere la reivindicación anterior para cuya práctica se utilizarán los medios manuales, mecánicos o químicos adecuados a saber, la fusión en calderas o recipientes a propósito, la mezcla mediante batidores o agitadores y el refinado o purificación ya sea físico, químico o mixto.

25. 3ª.- El propio procedimiento de las reivindicaciones 1ª y 2ª en el que será facultativo desproveer a la axungia total o parcialmente de la oleina que contiene antes de proceder a su mezcla o unión con la grasa hidrogenada.

30. Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad del objeto de la patente descrita que recaerá sobre:

"PROCEDIMIENTO PARA ELEVAR EL PUNTO DE FUSION DE LA AXUNGIA O GRASA DE CERDO Y AUMENTAR SU CONSISTENCIA O DUREZA " (Clase 32ª, Grupo 4º del Nomenclator).

Consta la presente Memoria descriptiva de dos páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona, 12 de Abril de 1940

P. A.
M. A. M.