

149300

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

149358

a favor de MARNET-SIBERIA, S.A.

de nacionalidad española

residente en Barcelona, calle Diputación, 239

por "PROCEDIMIENTO PARA DAR SABOR A LAS GRASAS HIDROGENADAS Y

GRADUAR SU CONSISTENCIA Y PUNTO DE FUSION " (Clase 32ª,

Grupo 4º del Nomenclator).

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente patente de invención tiene por objeto garantizar a su concesionaria la propiedad y el derecho a la explotación exclusiva de un procedimiento para dar sabor a las grasas hidrogenadas a fin de que puedan ser utilizadas para fines

5. comestibles dada su perfecta inocuidad y el valor nutritivo que poseen.

Las grasas hidrogenadas, cuyo objeto no es otro que aumentar la consistencia de las mismas así como elevar su punto de fusión para aprovechar esta propiedad en diferentes aplicaciones industriales, se obtienen mediante el tratamiento por el hidrógeno de diferentes aceites o grasas animales o vegetales. Gracias al referido tratamiento que no se describe por ser conocido y no constituye el objeto de esta patente, se incorpora a la masa del glicérido con que se opera, una cantidad variable de aquel gas dando por resultado un endurecimiento de su masa y una mayor resistencia a la acción del calor. Este endurecimiento así como su resistencia a la fusión pueden graduar se a voluntad prolongando más o menos el tratamiento de hidrogenación.

- 10.
- 15.
20. Ahora bien estas grasas hidrogenadas si bien son perfectamente inócuas bajo el punto de vista bacteriológico por obtenerse por un procedimiento que las esteriliza en absoluto y no carecen tampoco de valor nutritivo por desarrollar mediante su ingestión en la economía humana el grado ordinario de calorías a que da lugar el desprendimiento de carbono que poseen, carecen del aroma y buen gusto que las hacen apetecibles por lo que se hace preciso un ulterior tratamiento si se quiere que gocen de las cualidades en cuestión.
- 25.



Este tratamiento, que es precisamente lo que constituye el objeto de la presente patente, consiste en la incorporación a la masa de grasa hidrogenada, de cierta cantidad de axungia o manteca de cerdo ya sea en estado natural o desprovista total o parcialmente de la oleina que posee.

Para proceder a esta incorporación se funden previamente la axungia y la grasa o manteca hidrogenada en una caldera o recipiente a propósito en proporción mayor o menor según el grado de sabor que se pretenda dar a la masa y luego por medios manuales o mecánicos se procede a su batido o mezcla a fin de que tenga lugar su más íntima unión.

Si se desea obtener un mayor grado de dureza o consistencia de la masa lo que sucede cuando ha de emplearse para ciertos resultados industriales usados en pastelería, no hay más que someter las grasas hidrogenadas a un proceso más largo de hidrogenación.

Como se ha dicho anteriormente, se puede desproveer la axungia de toda o parte de la cantidad de oleina que posee lo que puede hacerse por centrifugación o por cualquier otro medio químico o mecánico conocido, pero será facultativo el empleo de la repetida axungia en su estado natural o sea en toda su integridad. En todo caso eso dependerá de la medida en que se desee aumentar el repetido punto de fusión.

N O T A

REIVINDICACIONES

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención un procedimiento para dar sabor a las grasas hidrogenadas y graduar su punto de fusión que se caracteriza y distingue:

1º.- Por incorporarse a la masa de grasa hidrogenada cierta cantidad de axungia o grasa de cerdo ya sea en estado natural o desprovista total o parcialmente de la oleina que posee.

2º.- Por procederse a la unión o mezcla íntima de los elementos a que se refiere la reivindicación 1ª mediante fusión y batido en una caldera o recipiente a propósito y por cualesquiera medios manuales o mecánicos.

3ª.- Por graduarse su consistencia y como consecuencia su punto de fusión ya sea sometiendo a las grasas hidrogenadas a un proceso más largo de hidrogenación, ya sea aumentando o disminuyendo la proporción de oleina contenida en la manteca de cerdo que debe incorporarse a la grasa hidrogenada.

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

" PROCEDIMIENTO PARA DAR SABOR A LAS GRASAS HIDROGENADAS Y GRADUAR SU CONSISTENCIA Y PUNTO DE FUSION " (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. Vivian*

