

AM/

149683



P A T E N T E D E I N V E N C I O N

a favor de

Don Leo MARNET, - domiciliado en B a r c e l o n a

por:

"Perfeccionamientos en la fabricación de grasas hidrogenadas"

=====
=====

M e m o r i a D e s c r i p t i v a.

Es ya conocida la fabricación de grasas o mantecas hidrogenadas, obtenidas, sometiendo a la acción del hidrógeno, aceites o grasas animales y vegetales. Se obtienen de esta manera grasas sólidas cuyo punto de fusión varía según el grado de saturación.



10

Estas grasas hidrogenadas son productos perfectamente decolorados y esterilizados que reunen buenas condiciones de digestibilidad pero no resultan apropiadas para utilizarlas como grasas comestibles, ni siquiera para pasteleria o cocina, porque están completamente exentas de sabor y de olor y los productos de pasteleria o de cocina preparados con estas grasas no resultan agradables. A no ser por esta falta de sabor y olor las grasas hidrogenadas serían muy apropiadas para pasteleria porque se pueden obtener tan duras, es decir, con el punto de fusión tan elevado, como convenga.

15

Los perfeccionamientos objeto de esta patente comunican a las grasas hidrogenadas precisamente las cualidades de sabor y olor que necesitan para poderse utilizar en pasteleria y cocina, obteniéndose asi grasas que además de ser perfectamente puras y esterilizadas y altamente digeribles, tienen el sabor y el olor necesarios para hacer apetitosos los productos preparados con ellas.

20

25

Consisten estos perfeccionamientos en fabricar las grasas o mantecas hidrogenadas y añadirles luego una cantidad conveniente de manteca de cerdo mezclándola intimamente con la grasa hidrogenada; obteniendo asi una grasa compuesta que tiene el suficiente olor y sabor para usarla en cocina y pasteleria y que tiene además el punto de fusión suficientemente alto para ser apropiada para estas aplicaciones.

30

35

Las grasas hidrogenadas se obtienen saturando con hidrogeno, del modo ya conocido, grasas o aceites, generalmente de calidad inferior, que pueden ser tanto animales como vegetales, por ejemplo, aceite de oliva u otros aceites vegetales, sebo u otras grasas animales, e incluso manteca de cerdo. El tratamiento se efectúa en los aparatos empleados usualmente para la fabricación de grasas hidrogenadas y se prolonga mas o menos hasta obtener el grado de saturación y por lo tanto de dureza de la grasa que convenga en cada caso.



40 Luego se procede a la adición y mezcla de la cantidad conveniente de manteca de cerdo, lo que se hace en una caldera o recipiente provisto de un agitador y de los medios de calefacción convenientes para fundir las grasas y facilitar así su mezcla íntima. La proporción de manteca de cerdo que se
45 añade depende del mayor o menor sabor de la manteca de cerdo que se emplee y especialmente de las cualidades que se desee obtener en el producto resultante, pero por regla general pueden ser de una parte de manteca de cerdo, por una o dos partes de grasa hidrogenada.

50 Como el punto de fusión de la manteca de cerdo es relativamente bajo para su uso en pastelería, conviene al fabricar la grasa hidrogenada prolongar el tratamiento de hidrogenación de manera que su punto de fusión resulte suficientemente elevado para que al añadirle la manteca de cerdo, el punto
55 de fusión resultante sea apropiado para la aplicación a que se destina.

 N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

1) En la fabricación de grasas hidrogenadas, sometiendo a un tratamiento por hidrógeno los aceites y grasas animales o vegetales, el perfeccionamiento consistente en añadir a la grasa hidrogenada, después de fabricada por el procedimiento usual, la proporción conveniente de manteca de cerdo con objeto de comunicar a la grasa hidrogenada un sabor y
60 olor apropiados para que pueda utilizarse en pastelería o
65 cocina.

2) En la fabricación de grasas hidrogenadas según la reivindicación anterior, la hidrogenación de la grasa de manera que resulte de un punto de fusión suficientemente elevado para que, después de añadida la proporción correspondiente de manteca de cerdo, la grasa compuesta tenga un punto de fusión conveniente para las aplicaciones de pastelería y cocina, presentando al mismo tiempo el sabor y olor característicos de
70



149683

la manteca de cerdo.

75

3) Perfeccionamientos en la fabricación de grasas hidrogenadas.

Barcelona 14 de Mayo 1940.

P. A.