

152875

152875



PATENTE DE INTRODUCCION

a favor de

Don Melchor CALONGE COSTA, domiciliado en B a r c e l o n a

por:

"Perfeccionamientos en la fabricación de caldos o composiciones para preparar caldos"

=====

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

Esta patente se refiere a ciertos perfeccionamientos en la fabricación de los llamados caldos sólidos, compuestos de extractos de vegetales o de carne, adicionados de la cantidad correspondiente de sal y otras substancias, de manera que disolviéndolos en agua se obtenga rápidamente un caldo a punto para el uso.

5

Hasta ahora se han presentado siempre al consumo estos caldos en forma de cubitos o pastillas comprimidas a una presión relativamente elevada, lo cual si bien tiene la

10

vantaja de que cada pastilla representa una cantidad de produc-



to dosificado para una determinada cantidad de agua, tiene en cambio el inconveniente de que la disolución de estas pastillas comprimidas es relativamente difícil y muchas veces quedan en el caldo preparado fragmentos de pastilla que no se han llegado a disolver.

El perfeccionamiento objeto de esta patente evita estos inconvenientes y permite la obtención de un caldo preparado en forma de un polvo rápidamente soluble en agua y que no solamente puede usarse para preparar caldo disolviendo la cantidad correspondiente de polvo en agua, sino que además puede usarse para sazonar sopas u otros preparados espolvoreando sobre ellos una pequeña cantidad de polvo que se disuelve rápidamente, de un modo análogo a como se espolvorea sal con un salero.

El procedimiento para la preparación de caldos con este perfeccionamiento comprende preparar del modo usual el extracto de carne, vegetales o pescado o una mezcla de ellos, el cual luego se concentra al vacío hasta darle una consistencia pastosa.

Cuando este extracto tiene ya la consistencia pastosa, se le añade la cantidad correspondiente de sal y se le pueden añadir también diastasa para favorecer la digestión y diferentes aromas o condimentos para dar mejor sabor al caldo. Después de añadidas estas sustancias y mezcladas intimamente con el extracto pastoso, se acaba de desecar el conjunto al vacío y una vez convenientemente seco, se muele para obtener el producto en forma de un polvo que se disuelve con facilidad y rapidez en el agua y permite por lo tanto preparar caldo con mucha más facilidad que los cubitos o pastillas usuales.

Este polvo se envasa en recipientes que lo protejan convenientemente de la humedad y si se desea, puede envasarse en recipientes con tapa agujerada como los saleros, que permitan espolvorear las sopas u otros alimentos con este polvo para mejorar su gusto.

Puede envasarse también en bolsas o pequeños envases



de papel, preferiblemente apergaminado o impermeable, que contengan la cantidad de polvo correspondiente a una cantidad determinada de agua para evitar el tener que medir el polvo en el momento de preparar el caldo.

5

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

10

1) Perfeccionamiento en la fabricación de caldos sólidos o productos para preparar caldo, que consiste en preparar del modo usual el extracto de carne, pescado o vegetales o de una mezcla de ellos, concentrar este extracto al vacío hasta darle una consistencia pastosa, añadirle la cantidad conveniente de sal y acabar de secar el producto al vacío y por último molerlo para obtener un polvo que disuelto en agua proporciona rápidamente un caldo dispuesto ya para el uso.

15

2) En la fabricación de caldos según la reivindicación anterior, la adición al extracto concentrado además de la sal, de diastasas u otras materias que faciliten su digestión o de condimentos que mejoren su gusto.

20

3) Perfeccionamientos en la fabricación de caldos o composiciones para preparar caldos.

Esta memoria consta de tres páginas escritas en una sola cara.

Barcelona 2 de Abril 1941.

P. A.