

152877



152877

**PATENTE DE INVENCION**

por 20 años

para "Un procedimiento de fabricaación de un sucedáneo del aceite de oliva" - - - - -

a favor de D. Blas VINES VALLVERDU, D. Miguel VILARDELL ROCA y D. Rafael ESTEVE MULET, de nacionalidad y residencia españolas.

**MEMORIA DESCRIPTIVA**

5

Constituye el objeto de la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva un procedimiento de fabricaación de un producto que es un substitutivo o sucedáneo del aceite de oliva, especialmente apto para usos culinarios y sobre todo para aplicaciones de condimentación, con gran eficacia y resultados prácticos.

El procedimiento de que se trata se realiza del modo siguiente:

Se toma una cantidad de harina de trigo, y se amasa con grasa animal o mantequilla de vaca o bien con manteca de cerdo; la masa obtenida se somete a tostación en trozos más o menos reducidos, para luego pulverizarlos.

La materia pulverulenta obtenida se hace hervir en una masa de agua durante un cierto tiempo, por ejemplo de unos quince minutos.



- 2 -  
152877

Se añade al líquido una proporción de algas marinas, y se continúa la ebullición durante unos cincuenta y cinco a sesenta minutos por ejemplo.

5 Después de realizado lo antedicho se procede a la filtración del resultado obtenido, y se añade luego un colorante vegetal y una materia antiséptica apropiada para materias alimenticias.

A título de ejemplo solamente, especificaremos la siguiente fórmula con proporciones apropiadas:

Harina de trigo amasada con grasa o mantequilla	35	gramos
Agua	949'25	"
Algas marinas	15'25	"
Color vegetal	0'25	"
Antiséptico	0'25	"
	<hr/>	
	1000'00	"

#### NOTA

Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA:

1.- La propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento de fabricación de un sucedáneo de aceite de oliva, el cual se realiza amasando una cantidad de harina de trigo con grasa animal o mantequilla tostando la masa reducida a fragmentos y pulverizándola para hacerla hervir en agua, añadiendo luego una proporción de algas marinas y continuando la ebullición durante un tiempo, para después filtrar el producto y añadirle colorante vegetal y un antiséptico.

2.- La propiedad y la explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en la anterior reivindicación, cual objeto es:

"Un procedimiento de fabricación de un sucedáneo del aceite de oliva".

Consta



152877

Consta la presente memoria de tres hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 2 de Abril de 1941.

P. p. de D. Blas VIÑES VALLVERDU, D. Miguel

VILARDELL ROCA y D. Rafael ESTEVE MULET.

152877