

152970  
152970



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

por "PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE HORCHATA D LECHE DE CHUFAS CONCENTRADA", a favor de Don Cipriano Mateo Navarro, de nacionalidad española, residente en Barcelona.

MEMORIA DESCRIPTIVA

5.

La horchata de chufas que hasta el momento actual se conoce y está de venta al público, es sencillamente obtenida de granos de chufas que se han triturado y luego se les ha añadido azúcar y agua; resultando un líquido más o menos espeso por las substancias que tiene en suspensión, y que en ningún caso pasa de 12 grados de densidad, en cuya forma se expende para el consumo.

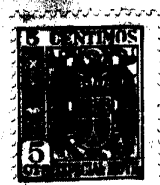
10.

Este procedimiento de elaboración es a todas luces primitivo, rutinario y deficiente; por ésto, el peticionario ha estudiado y ensayado un nuevo procedimiento de preparación de la horchata de chufas, que la produce y la concentra al vacío, cuyo procedimiento es la máxima garantía para el consumidor, por lo que lo presenta ahora como objeto de esta patente de invención.

15.

La aplicación del concentrado, con arreglo al procedi-

152970



miento objeto de la presente memoria descriptiva, para la obtención de herchata o leche de chufas, significa una extraordinaria mejora en los métodos de aprovechamiento de este fruto, constituyendo dicha aplicación un evidente progreso técnico-industrial.

5.

El procedimiento se desenvuelve mediante una serie de operaciones, cuyo detalle es como sigue: se escogen minuciosamente a mano las chufas, separando tierra y toda clase de maleza que pudieran contener; luego, las seleccionadas, se ponen en remojo en agua, en donde se las tiene unas doce horas; después se las somete a un lavado mecánico y a presión de agua, hasta lograr su total limpieza; seguidamente son molidas y después pasadas por una refinadora, donde se las deja en grado de finura impalpable; esta masa, al salir de la refinadora, se somete a una prensa hidráulica para recibir una presión conveniente, a fin de que expulse de la masa toda la riqueza contenida en la misma, cuyo líquido inmediatamente se hace pasar por un filtro prensa, pasando el jugo resultante, por aspiración, a un concentrador al vacío, de acción continua y de circulación y tipo rápido. Simultáneamente, se habrá preparado un jarabe, bien dosificado con azúcar, libre de sus impurezas, las cuales serán separadas al ser fundido, y al estar en su punto será trasvasado por aspiración al aparato concentrador, en el interior del cual actúa un agitador automático para ayudar a la composición y concentración del producto: mientras, se va evaporando el agua por el condensador y concentrándose el producto hasta el grado más conveniente para el uso y consumo público, con una densidad aproximada de 36 a 42; operándose al vacío y a bajas temperaturas, para evitar la descomposición de sus vitaminas.

10.

15.

20.

25.

30.

152970



5. Al llegar al grado de concentración necesario y adecuado al producto, éste será envasado directamente del concentrador a los envases de hojalata o cristal, indistintamente, y convenientemente esterilizados, quedando listos para el consumo y cerrados a máquina: conservando de esta forma toda su riqueza en vitaminas.

10. Describo con suficiente claridad el objeto de esta patente, se hace observar que el mismo, como ya se desprende del curso de esta memoria, no queda limitado estrictamente a un caso de fabricación; sino que puede ser llevado a la práctica con variaciones que no alteren la esencialidad. Por tanto, el procedimiento podrá ser realizado de otras formas, con toda clase de azúcares o similares, empleando los aparatos de los tipos convenientes y llegando a las concentraciones más adecuadas para cada caso de aplicación; pero sin que esto modifique la esencia de las reivindicaciones: pues todo queda comprendido en el objeto de esta patente de invención.

15.

N O T A

20. Hecha la descripción del presente invento, se declaran como nuevas y de propia invención, las siguientes reivindicaciones:

25. 1. Un procedimiento para preparar horchata o leche de chufa concentrada al vacío, que esencialmente consiste en hacer un escogido de los granos de chufa, ponerlos en remojo en agua y luego someterlos a un lavado mecánico a presión, moliendo después la chufa convenientemente, refinando la masa



152970

5. resultante y sometiéndola a la presión más apropiada para que desprenda toda la riqueza contenida en la misma, la cual pasa a un filtro prensa y seguidamente, por aspiración, a un concentrador al vacío, preparando simultáneamente un jarabe, del cual serán separadas las impurezas contenidas en el azúcar al ser fundido, y a continuación pasa por aspiración al concentrador, donde quedan concentrados sus componentes hasta alcanzar la densidad más conveniente, que puede oscilar entre 30 y 42 grados, envasándose luego el producto directamente desde el concentrador.

10. 2. Un procedimiento para preparar horchata o leche de chufas, en forma de líquido concentrado, tal cual se establece en la reivindicación anterior, en el que el remojo a que se somete el fruto, tiene unas doce horas de duración; la presión la recibe la masa impalpable, sometiéndola a una prensa hidráulica; el concentrador es al vacío, operando por circulación y en acción continua y rápida, pudiendo ser asimismo de tipo de caldera abierta y fuego directo o al baño maría, con o sin agitador; el jarabe puede ser preparado empleando para su obtención azúcar de caña o de remolacha, miel o mostos de uva o similares; y practicándose el envasado del producto en recipientes adecuados.

15. 3. Procedimiento de preparación de horchata o leche de chufas concentrada.

20. Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de cuatro hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, a 26 de mayo de 1941.

GIPRIANO MATSO NAVARRO.

p.a.