

153623



RECEIVED
FOR DEPOSIT OF ORIGINAL

153623

P A T E N T E D E I N T R O D U C C I O N

por diez años

a favor del Doctor Don José María ROSSELL,
de nacionalidad española, residente en Tuy (Pontevedra),
Instituto Rosell, Paseo de Rebordans, p o r :

"MEJORAS EN LA FABRICACION DE DULCES Y BOMBONES"

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

1 Sabido es que la crema o relleno de los bombones y
las cremas o fondants de muchos dulces son en general
considerados por los médicos e higienistas como perju-
diciales e insanos tanto para el estómago y canal diges-
5 tivo como para la dentadura, especialmente para los ni-
ños. Ello es debido a la concentración de azúcares in-
vertidos que dañan las mucosas digestivas y a la presen-
cia de ciertas substancias aromáticas y colorantes o pre-

153623



153623

servativos que se utilizan para su conservación.

Desde ha tiempo, la clase médica y autoridades encargadas de velar por la salud pública se han preocupado de esta importante cuestión de la higienización de los productos de bombonería y confitería y se han pronunciado repetidamente contra el excesivo consumo de los bombones rellenos de las llamadas cremas o fondants.

El recurrente se ha preocupado de la cuestión y ha realizado trabajos dirigidos a estudiar los efectos contrarios a la salud de muchos de los productos de la alimentación y dulcería de uso corriente y la manera de preparar dichos productos en forma que se corrijan los efectos perjudiciales y resulten, por el contrario, favorables al organismo.

Dichos estudios le llevaron a la constitución de rellenos a base de yogheurt natural o concentrado, cuyas cualidades higiénicas y medicinales son bien conocidas, o de leches concentradas tratadas por fermentos lácticos, solos o asociados con jaleas, confituras u otros concentrados de frutas o también de natas, cremas u otros productos. Tal solución encontró unánime aprobación y alabanza en las clases médicas de diferentes países.

La aplicación del perfeccionamiento definido y que motiva esta Patente, confiere a los dulces y bombones fabricados, no solo cualidades mucho mas nutritivas, sanas y digestivas, sino verdaderas cualidades terapéuticas, gracias a las enzimas y fermentos.

Además de las variaciones dichas, podrán introducirse

153623



153623

en la realización práctica del objeto de esta patente, todas las que sean compatibles con la esencialidad definida.

N O T A

SE REINVINDICA:

5 1 - Mejora en la fabricación de dulces y bombonas, caracterizada por la constitución de un relleno a base de yoghurt o leche baciláctica, solos o combinados con otras materias.

10 2 - La indicada mejora, en conformidad a la cual se recubren con chocolate, hojaldre, cápsulas o cubiertas comestibles u otras materias usuales en la fabricación de dulces y bombonas, pequeñas porciones de yoghurt o leche concentrada tratada por fermentos lácticos o de otros derivados bacilácticos, amacados o no con otras sustancias.

15 3 - Mejoras en la fabricación de dulces y bombonas.

Consta la presente Memoria Descriptiva de tres hojas mecanografiadas, escritas por una sola cara, numeradas del 1 al 3, y con sus hojas numeradas, a su vez, de cinco en cinco.

Barcelona, 27 Mayo 1941
P.A.