

154077



154077

154077

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

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 ROSELL,
de nacionalidad española, residente en Tuy (Pontevedra),
Instituto Rosell, Paseo de Rebordanes, p e r :

"PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE PREPARADOS DESTINADOS
AL RELLENO DE BOMBONES Y DULCES O A SER MEZCLADOS CON LA
MASA DE ELLOS O A APLICACIONES ANALOGAS"

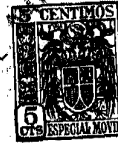
M E M O R I A D E S C R I P T I V A

- 1 Se refiere esta Patente al mejoramiento de los bombones y chocolates ordinarios y artículos análogos de confitería o pastelería, mediante la incorporación de fermentos de yoghurt en alta concentración y completa vitalidad,
- 5 añadidos a la crema o fondant de los bombones o a la masa de chocolate:

La esencia del procedimiento, nuevo en España, consis-

154077

154077



te en la obtención de medios bacteriológicos especiales para cultivos de yoghurt y otras bacterias lácticas medicinales, como por ejemplo las bacterias de la leche acidófila, las del kefir, las del koumiss y otras leches bacilácticas, según los cuales medios, aparte la obtención de cultivos conteniendo todos los elementos mas adecuados para el desarrollo de las dichas bacterias, con adición por ejemplo de sustancias biológicas a propósito, se practica un proceso de tamponamiento, para evitar los extremos de acidificación iónica perjudiciales para la vitalidad de las bacterias, lo que, junto con la formación de una cubierta anaeróbica protectora de las cremas, permite prolongar en un grado extraordinario, incluso por varios años, la vitalidad de las bacterias lácticas.

El proceso de tamponamiento a que se ha hecho referencia, puede consistir en la introducción, en los medios de cultivo, de sales divalentes de caracter básico, capaces de transformarse en sales monobásicas absorbiendo los iones ácidos producidos por la actividad de las bacterias lácticas y con cuya abeorción se evita la sucesiva y progresiva acidificación del medio que perjudicando la vitalidad de las bacterias termina con su muerte:

En su conjunto y líneas generales y esenciales el procedimiento para la fabricación de los preparados que nos ocupan, destinados al relleno de dulces y bombones o a ser incorporados a su masa en cualquier forma o a aplicaciones análogas, comprende, además del tamponamiento en la forma indicada u otra equivalente, la concentración de la leche o derivado láctico fermentado, mediante deshidratación a

154077

154077



baja temperatura (preferiblemente entre los treinta y cua-
renta grados centígrados) o mediante evaporación por acción
de aire calentado a menos de cincuenta grados, y la adi-
ción, simultáneamente o posteriormente a la concentración
5 expresada, de sustancias varias de carácter absorbente,
tal harina, talco u otra, y azúcar.

La masa, concentrada y tamponada, según se ha dicho o
en otra forma equivalente, se incorpora al fondant o a la
pasta de chocolate, o crema o análogo, en proporciones va-
riables, según conveniencia y finalidad, y la masa resul-
tante, subdividida en porciones, es recubierta con una sa-
10 pa aisladora que proporciona condiciones anoxéricas, capa
que puede consistir en una envoltura de manteca de cacao,
agar, gelatina, azúcar acaramelado u otra equivalente. Fi-
nalmente el preparado resultante puede ya ser recubierto
15 de chocolate, para formación de un bombón, o puede ser ama-
sado con la pasta de chocolate o destinarse simplemente a
servir de relleno a pastas de hojaldré, a ser helada para
su consumo como mantecado o a aplicaciones similares.

En la práctica del procedimiento relacionado podrá va-
riarse todo cuanto revista carácter accesorio o circunstan-
cial relativamente a su esencialidad. En particular, podrá,
por ejemplo, practicarse el tamponamiento a que se ha hecho
referencia indistintamente sobre la leche en proceso de fer-
25 mentación o sobre el producto ya fermentado y concentrado.
Ello, como otras variaciones accidentales, se comprende son
perfectamente compatibles con lo que constituye la esencia-
lidad del procedimiento, no alcanzando a constituir varia-

154077



ción fundamental de éste:

154077

N O T A

SE REINVIENDICA :

5 1 - Procedimiento para la obtención de preparados destinados al relleno de bombones y dulces o a ser mezclados con su masa o a aplicaciones análogas, en conformidad al cual una leche o producto láctico tratados por fermentos lácticos medicinales, tales por ejemplo los del yoghurt, leche acidófila, kefir, koumiss u otra leche baciláctica, son sometidos a un proceso de concentración, mediante deshidratación o evaporación a temperatura inferior a los cincuenta grados, y se agrega a los mismos una o varias sustancias absorbentes, tal harina y talco, y facultativamente azucar, y el producto resultante se amasa con la crema o fendant o sus análogos, destinados al relleno de los bombones o dulces o a aplicaciones similares:

20 2 - El indicado procedimiento, en el que, antes o después de la concentración a que se hace referencia en la reinviendicación 1, se practica una tamperización del producto fermentado, o en fermentación, cuya tamperización puede consistir en la adición de sales bíblicas (tal, por ejemplo, difosfato sódico) capaces de transfer-

154077

154077



cinco y ellas mismas numeradas, a su vez, del 1
al 6:

Barcelona, 15 julio 1941

P.A: