



156221

156221

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a una solicitud de PATENTE DE INTRODUCCION por diez años España, cuyo registro se solicita a favor de Don Santiago ARREGUI OLAVE, de nacionalidad española, con domicilio en San Sebastian, calle del General Primo de Rivera nº 31, por "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO" (Clase 6ª del Nomenclator).

El objeto que constituye la presente patente y cuyo privilegio se pretende introducir en España y sus posesiones al amparo de lo que preceptúan las leyes vigentes sobre la materia, se refiere esencialmente a un nuevo procedimiento mediante el cual se obtiene un producto de una aceptación en el mercado muy superior a los similares actualmente en uso, por cuanto reúne propiedades especiales de nueva y propia invención que le colocan en un primer plano dentro de la industria alimenticia.

La selección estudiada de los diversos componentes que integran el producto, así como el proceso seguido con ellos, permiten presentarlo en condiciones tales, que cons



tituye una emulsión coloidal estable, que entre otras particularidades presenta las siguientes:

- 15 1ª su aspecto graso
 2ª su gusto particular
 3ª su coloración típica

156221

El primero, ó sea su aspecto graso se consigue mediante el proceso siguiente: La Emulsión coloidal propiamente dicha que le da este aspecto grasiento, es obtenida por una disolución de almidón de maiz, en agua hirviendo, pudiéndose utilizar con los mismos resultados arroz ó productos de la misma familia. Esta disolución es mantenida en ebullición hasta que se obtiene un líquido viscoso de aspecto grasiento que se somete por último a un proceso de filtración.

La emulsión coloidal obtenida según el proceso que precede, se mantiene mediante una enérgica agitación o mezclado, durante el curso de la cual y para obtener su gusto particular sufre una adición de:

- 30 a) vinagre puro de vino;
 b) por un aroma obtenido por medio de la maceración en vinagre de plantas aromáticas (por ejemplo estragón), por adición de extracto de perejil, de cebolla, de ajo, de apio,
35 y de verduras; y
 c) sal común.

Según el procedimiento descrito hemos obtenido un producto que presenta su aspecto graso y su gusto particular y nos queda la obtención de su coloración. Esta se obtiene mediante la utilización de la Curcuma de Madras ó en su defecto por un colorante amarillo, previamente admitido por el Servicio de Sanidad y autorizado debidamente para su utilización en materias alimenticias, de forma que este último reune cualidades que no desvirtúen las propiedades de sabor y graso anteriormente descritas y si solo ejerza



su influencia en cuanto a la coloración o tonalidad del producto se refiere.

Se desprende pues por lo expuesto, que la verdadera originalidad y esencia del procedimiento que queda descrito radica en la selección estudiada de los productos ó materias propias para la disolución feculenta como materia coloidal, dándole con ello su aspecto graso, por la dosificación precisa de vinagre con el fin de asegurar la conservación, y por último la dosis exacta de extractos vegetales para obtener el gusto particular del producto.

El procedimiento que queda descrito debe ser considerado con un caracter amplio y nunca limitativo, ya que dentro de los principios que guian la obtención de este producto, caben variaciones y modificaciones, sin que por ello se altere el principio fundamental o esencialidad de la invención.

N O T A

Descrito suficientemente el objeto que constituye la presente patente de introducción, lo que se declara como no practicado ni conocido en España, son las siguientes reivindicaciones:

1ª.- Procedimiento para la obtención de un producto alimenticio, caracterizado por que para obtener la emulsión coloidal propiamente dicha que le dá al producto su aspecto grasiento, se procede a la disolución de almidón de maiz, arroz ó productos de la misma familia, en agua hirviendo, manteniendose esta ebullición hasta obtener un líquido viscoso de aspecto grasiento que se somete por último a un proceso de filtración.

2ª.- Procedimiento para la obtención de un producto



alimenticio, caracterizado por que la emulsión coloidal obtenida según la reivindicación 1ª, se mantiene mediante una enérgica agitación o mezclado, durante el curso de la cual sufre una adición de

80 a) vinagre puro de vino;

b) por un aroma obtenida por medio de la maceración en vinagre de plantas aromáticas (por ejemplo estragón), y por adición de extracto de perejil, de cebolla, de ajo, de apio y de verduras, y

85 c) sal común

con lo que se obtiene su gusto particular.

39.- Procedimiento según las reivindicaciones 1ª y 2ª caracterizado por que la coloración del producto se obtiene mediante la utilización de la Curcuma de Madras ó en su defecto por un colorante amarillo, previamente admitido por Sanidad é inofensivo, que no altere ninguna de las cualidades anteriormente reivindicadas.

48.- Procedimiento según las anteriores reivindicaciones, que se caracteriza por que la selección de los artículos propios para la disolución feculenta como materia coloidal que dan al producto su aspecto gresoso, por la dosificación precisa de vinagre para asegurar su conservación y la dosis exacta de extractos vegetales para obtener su gusto particular.

100 59.- Procedimiento para la obtención de un producto alimenticio.

Todo según queda descrito en la presente memoria que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 2 de marzo de 1942.

SANTIAGO ARRIGUI ACLAVE
F.A.

EL AGENTE OFICIAL