

158890



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

por "UN PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE UN CONCENTRADO ALI-
MENTICIO", a favor de la razón social española Manufacturas
Españolas Dubler, S.A., domiciliada en Barcelona.

MEMORIA DESCRIPTIVA

5. Estando actualmente tan divulgado entre el público en general, el efecto beneficioso y la necesidad imprescindible que tiene nuestro organismo de la acción de las vitaminas en sus diferentes clases, se explica que se dé ahora preferencia, en los regímenes alimenticios, a procurar productos que contengan las vitaminas indispensables a nuestra economía.

10. Reunir vitaminas diversas en nuestra alimentación, da lugar muchas veces a dificultades de realización, ya por carecer en el mercado de los productos que las contienen, ya porque la carestía de la vida hace inaccesibles a determinados sectores de la población, de los elementos tan vitales para nuestra alimentación como son las vitaminas.

15. Se hace preciso tener preparados ciertos productos alimenticios, en los cuales se hayan reunido los extractos



158890

o elementos ricos en vitaminas que poseen diversos alimentos, y cuya preparación sea tal que en ella no se destruyan aquellas, para así poder llegar a ser utilizadas por el público en su alimentación.

5. En el extranjero se ha perfeccionado mucho la obtención de productos alimenticios ricos en vitaminas presentados de un modo concentrado, ya sea en forma líquida o sólida, como granulado, en polvo o en comprimidos, formando cubos o pastillas, o de otra forma semejante.

10. La peticionaria teniendo en cuenta las anteriores razones y considerando un beneficio para nuestra Patria la implantación de la fabricación de determinado procedimiento conocido en el extranjero, donde se practica con éxito, presenta la oportuna solicitud de protección como patente de introducción.

15. El procedimiento objeto de la presente memoria, se compone de tres fases, a saber:

Primera fase: Preparación de un jugo aromático, vegetal o animal.

20. Segunda fase: Mezcla del jugo anterior con pulpas, levaduras o extractos de los frutos oleaginosos, o bien mezcla de éstos con extracto de carne.

Tercera fase: Desecado, molido y prensado (cuando se trate de obtener un producto sólido).

25. La primera fase se realiza desintegrando la albúmina vegetal o animal; sea gluten, caseína o mezcla de estas materias, por medio de un ácido, por ejemplo el ácido clorhídrico, neutralizando el resultado con la agregación de una materia alcalina.

30. La segunda fase se efectúa mezclando el jugo prepa-



158890

rado anteriormente con toda clase de levaduras o extractos de levaduras, pulpas o extractos de pulpas de frutos oleaginosos, o toda clase de leguminosas y raíces cuyo valor biológico sea equivalente a los extractos de carne, ricos en vitaminas.

5. Puede también en esta fase añadirse o nó cierta cantidad de extracto de carne a conveniencia, a fin de dar un sabor adecuado al gusto. Como complemento, se sazona con sal común, especias y grasas, etc., para formar una masa pastosa que se homogeniza perfectamente.

10. La tercera fase, cuando se desea obtener un producto sólido, consiste en someter a la pasta anterior a una elevación de temperatura en el vacío, para dar lugar a su secado. Este producto se muele y se destina al consumo ya en polvo ya granulado, o bien se moldea para convertirlo en pastillas

15. de cualquier forma y tamaño.

Con el producto así fabricado, se logran conservar las vitaminas contenidas en los vegetales escogidos que se han empleado, y su manera de emplearlo consiste en disolverlo en agua caliente, con lo cual se obtiene un caldo alimenticio, pudiéndose también ser agregado a otros condimentos.

20. Para indicar una marcha del procedimiento, se cita la siguiente.-

Ejemplo.

25. Se prepara el jugo aromático vertiendo gota a gota el ácido, por ejemplo el clorhídrico, sobre una cierta cantidad de caseína y extractos vegetales, hasta conseguir 50 kgs. de jugo concentrado. A este jugo se le añaden 40 kgs. de extracto de pulpa de frutos oleaginosos, 90 kgs. de sal común, 10 kgs. de grasa, y si se desea 10 kgs. de extracto de carne;

30. la mezcla obtenida se seca y muele, comprimiéndose después

158890



si se quiere convertirla en producto moldeado para su ulterior consumo.

5. Descrito el invento, se sobreentiende que dentro de su esencialidad puede ser llevado a la práctica en otras realizaciones que difieran de la forma indicada en el ejemplo de la descripción, pudiéndose emplear en su manipulación los medios manuales o mecánicos necesarios: pues todo queda comprendido en el espíritu del presente invento.

N O T A

10. Descrito el presente invento, lo que se declara como no practicado ni puesto en ejecución en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

15. 1. Procedimiento de preparación de un concentrado alimenticio, esencialmente caracterizado por preparar, mediante la desintegración de las albúminas por un ácido que puede ser el clorhídrico, un jugo, que después se neutraliza con la adición de materias alcalinas, a cuyo jugo se le añade, potestivamente, toda clase de levadura o extractos de levadura, pulpas o extractos de pulpas de frutos oleaginosos, o toda clase de leguminosas y raíces, ricos en vitaminas,

20. 2. Procedimiento según la anterior reivindicación, en el cual las albúminas tratadas en la desintegración por un

25. 2. Procedimiento según la anterior reivindicación, en el cual las albúminas tratadas en la desintegración por un



158890

ácido pueden ser de origen vegetal o animal, por ejemplo: gluten, caseína o sus mezclas.

5. 3. Procedimiento según las precedentes reivindicaciones, en el que, cuando se estime necesario, puede agregarse al producto, antes de su desecación, cierta cantidad de extracto de carne.

10. 4. Procedimiento según las reivindicaciones anteriores, en el que el producto desecado y molido, puede ser presentado al público en forma pulverulenta o en granulados, o comprimido formando pastillas, cubos o cualquier otra forma y figura.

5. Procedimiento según la reivindicación primera, en el que el resultado obtenido puede ser consumido en forma líquida en envases apropiados.

15. 6. Un procedimiento de preparación de un concentrado alimenticio.

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

Madrid, a 10 de octubre de 1942.

MANUFACTURAS ESPAÑOLAS DUBLER, S.A.

P.a.
