



159129

159129

PATENTE DE INVENCION
por VEINTE años
en ESPAÑA

solicitada a favor de DON RAMON CAPDEVILA ALBORT, de nacionalidad española, residente en MADRID, Calle del Carmen nº 23,

por

UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO SUSTITUTIVO Y ECONOMIZADOR DE ALBUMINA

MEMORIA DESCRIPTIVA

La Patente de Invención a que se refiere la presente Memoria Descriptiva, está destinada a garantizar la propiedad y explotación exclusiva del objeto de la misma, en todo el territorio español y sus posesiones, consistente en " un procedimiento de fabricación de un producto sustitutivo y economizador de albúmina " .



10 La albúmina utilizada de siempre en los trabajos de confitería y pastelería para la obtención del llamado "meringue chantilly" o pastas análogas, ha sido obtenida normalmente por las claras de huevo de gallina, precisándose para la obtención de un litro de albúmina las claras de treinta y seis huevos.

15 Esta materia prima, ha sido profusamente utilizada en el ramo industrial indicado, no habiéndose tenido hasta la fecha necesidad de estudiar la obtención de un sustitutivo que redujera cuanto menos en parte el elemento huevo como materia prima, debido a la abundancia que de siempre ha habido, bien por la producción nacional o por haber sido importados en gran cantidad del extranjero.

20 Hoy en día, las dificultades de transporte que tiene planteado el actual conflicto mundial, que imposibilita la normal importación de huevos, y de otra parte nuestra escasa producción actual, principalmente por falta de piensos, ha encarecido en extremo la utilización de esta primera materia en los productos de confitería y pastelería, obligando a los industriales a la investigación de sustitutos que reducen en lo posible el empleo de la clara de huevo natural, mezclando a 25 éstos productos de condiciones nutritivas y de presentación análogas a la de la albúmina natural.

30 El recurrente en su deseo de aportar una solución favorable al problema anteriormente indicado, presenta a su registro el producto objeto de su invención, cuyo procedimiento de fabricación se reivindica con la presente Patente, y cuyas ventajas muy estimables se relacionarán posteriormente.

El procedimiento de fabricación a seguir para la obtención de este producto, está integrado de tres fa-



40 ses. En la primera de ellas se pondrá a hervir en un re-
cipiente adecuado 28 (veintiocho) litros de agua; la
que una vez hervida se retirará del fuego y se dejará
hasta que quede templada, operación ésta que se realiza
para evitar la fermentación del producto total.

45 La segunda fase la constituye el hecho de disolver
en cuatro litros de agua 900 (novecientos) gramos de
Zaragatona, colocando el recipiente junto al fuego y
agitándolo constantemente para obtener una perfecta di-
50 solución. Antes de hervir ésta se le añadirá a la diso-
lución de Zaragatona una solución de Carbonato de oreta
compuesta de 25 (veinticinco) gramos de este producto y
300 (trescientos) de agua, cuya solución habrá sido tam-
bién agitada y hervida durante cinco minutos juntándose
entonces ambas soluciones y continuándose la ebullición
55 total por un corto período de tiempo y en constante agi-
tación.

La tercera parte está constituida por la unión de
las dos operaciones anteriormente indicadas, es decir,
que a los 28 litros de agua que se tiene hervida se aña-
60 dirán los cuatro litros de agua en la que se disolvieron
900 gramos de Zaragatona y a la que se mezcló 25 gramos
de carbonato de cal oreta con 300 de agua, agitándose
convenientemente todo ello para obtener un perfecto mez-
clado de todo el conjunto de los productos indicados,
65 filtrándose finalmente por unos cedazos de mayor a menor
paso, hasta quedar el líquido resultante completamente
limpio y exento de todo cuerpo en suspensión.

El producto obtenido presenta un aspecto viscoso,
de gran semejanza física con la clara de huevo, presen-
70 tándose en el mercado envasado en frascos de capacidad
variable.



75

80

85

90

95

100

El producto así obtenido presenta la ventaja de eliminar las dos terceras partes de las claras de huevos que es necesario para la obtención de un litro de albúmina, es decir que mezclando doce claras de huevo con tres cuartos de litro de este producto, se tiene el mismo efecto que el litro de albúmina compuesto por treinta y seis claras de huevo, deduciéndose fácilmente que este producto ahorra un consumo de veinticuatro huevos, ventaja sumamente interesante dada la economía que ello supone.

El producto cuyo procedimiento de fabricación protege esta patente, será utilizado para su manipulación en la industria afectada, del modo siguiente: en la caldera de la batidora mecánica se pondrán las 12 claras naturales de huevo, poniéndose entonces en marcha la citada máquina; en el momento están medio batidas las claras citadas, se añaden tres cuartos de litro de este producto, añadiendo a su vez azúcar y el mosto con arreglo a las fórmulas que emplean los industriales confiteros, obteniéndose de esta sencilla forma el "merengue chantilly" para la fabricación de pasteles y confites.

Podrán ser variables tanto las proporciones de los productos que integran este preparado según la cantidad que del mismo se desee fabricar, como también podrán alterarse el orden de las fases de fabricación, y utilizarse cuantos aparatos o elementos existan en el mercado y sean propios para su más perfecta industrialización, siempre y cuando con ello no se desvirtúen las características esenciales de esta patente, especificadas en las siguientes notas reivindicativas.

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-



REIVINDICACIONES

Los puntos nuevos y de propia invención que se presentan para que sean objeto de reivindicación en la presente Patente de Invención, que por VEINTI años se solicita en España, son:

105

1ª.- Un procedimiento de fabricación de un producto sustitutivo y espesador de albúmina, caracterizado por que hervida una porción de agua que pudiera ser por ejemplo de 28 litros, se le añadirá una disolución de 900

110

gramos de zaragatona en cuatro litros de agua, a cuya disolución se le habrá mezclado a su vez 25 gramos de carbonato de sodio, previamente disuelto en 300 gramos de agua y hervido durante cinco minutos, todo ello mezclado y perfectamente agitado para obtener una masa homogénea,

115

pasándose el producto así obtenido por unos filtros o cedazos de mayor a menor, dando por resultado un líquido viscoso de parecidas cualidades físicas a la clara de huevo, a la cual sustituye en dos terceras partes para la formación de "merengue chantilly" en la industria de pastelería y conitería. Y

120

2ª.- "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO SUSTITUTIVO Y ESPESADOR DE ALBUMINA" de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente memoria.

Esta memoria consta de CINCO hojas mecanografiadas por una sola cara y a doble espacio.

Valencia del día, 22 de Octubre de 1942

Por autorización del interesado

José López