

160254



160254

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

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION, por VEINTE AÑOS en España,

a favor de

Don Nicolai Jacob ROSSEN - Fabricante -, residente en  
Kopenhagen (Dinamarca) - Nordre Fasanvej 80,

por

"PROCÉDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UN NUEVO EMULSIVO"

Inventor: Don Nicolai Jacob ROSSEN, de nacionalidad  
danesa.

Con prioridad de la solicitud danesa del 20 de Febrero de  
1942, nº 385/1942.

—:0:—



160254

El presente invento se refiere a un nuevo emulsivo conteniendo pectina o materias similares, en particular para la fabricación de margarina o de productos parecidos a la margarina y otras emulsiones de grasa o dispersiones de grasa.

5 El emulsivo con arreglo al presente invento se caracteriza por el hecho de que contiene también leche desnatada.

Un semejante emulsivo tiene una serie de ventajas en comparación con los emulsivos ya conocidos. Mezclas para cocer conteniendo grasa, que se preparan utilizando el emulsivo según el invento, se pueden mezclar sin dificultad alguna con la masa, y se pueden combinar con mantequilla, lo cual no deja de tener importancia, por ejemplo, al preparar una masa de hojaldré.

15 Además el emulsivo, según el presente invento, puede, disuelto en agua, recibir grasa en cualquier proporción deseada, consiguiéndose una emulsión a prueba de cambios del calor, es decir, que las fases no se separan a una temperatura elevada, por ejemplo, a 100° C. Una emulsión semejante se puede incorporar fácilmente a la masa o a otras mezclas.

20 El emulsivo se fabrica de preferencia en estado seco; se lo puede conseguir, por ejemplo, mezclando leche desnatada con pectina o materias similares a la pectina, secándose a continuación dicha mezcla por evaporación o desagregación. Se puede obtener asimismo el emulsivo mezclando leche desnatada, secada previamente, con pectina o materias semejantes a la pectina. La proporción de la mezcla depende de la fuerza de la pectina. Con arreglo al invento, se emplean de preferencia de 1 a 10% de pectina con relación a la cantidad de sustancia seca contenida en la leche desnatada.

30 Para fabricar "manteca estirada" se puede mezclar, por

160254



ejemplo, con un Kg de manteca 100 gramos de emulsivo, disuelto en un litro de agua, calentándose de preferencia los dos componentes previamente hasta 40° C.

35 También se pueden emplear dos litros de solución de emulsivo para 1 Kg de manteca.

40 Si un medio auxiliar de cocción, que contiene, por ejemplo, 33% de grasa en emulsión, confeccionado mediante uno de los emulsivos conocidos, que no producen emulsión inalterable al calor, es tratado del modo antes descrito con un litro de solución de emulsivo con arreglo al presente invento, se obtiene una mezcla que, con un contenido de grasa de solamente un 17%, produce el mismo efecto que el producto inicial con su 33% de grasa, con la ventaja adicional de quedar estable en presencia de una temperatura más elevada.

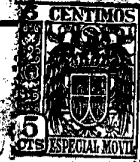
45 El emulsivo según el invento tiene aplicación en particular en la fabricación de medios auxiliares de cocción conteniendo grasa y de los llamados "medios de estirar la manteca", pero puede utilizarse también para producir otras emulsiones del tipo "agua-en-aceite" para fines cosméticos o técnicos.

50 Si se desea se pueden añadir como complemento materias susceptibles de hincharse mucho, tales como las que se obtienen, por ejemplo, de las algas, y que aumentan la viscosidad de la mezcla.

N O T A

55 En resumen, la PATENTE DE INVENCION que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

60 1) Procedimiento de fabricación de un nuevo emulsivo conteniendo pectina o materias similares a la pectina, en particular para la fabricación de margarina o de productos similares a la margarina y otras emulsiones de grasa o dispersiones de



160254

grasa, caracterizado por el hecho de que el emulsivo contiene al mismo tiempo leche desnatada.

65 2) Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque el emulsivo contiene de 1 a 10% de pectina, con relación a la substancia seca contenida en la leche desnatada.

3) Procedimiento según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de que el emulsivo contiene adiciones de materias susceptibles de hincharse mucho, por ejemplo, materias obtenidas de algas.

70 4) Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer la PATENTE DE INVENCION que se solicita, "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN NUEVO EMULSIVO".

75 Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de 4 páginas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 5 de Febrero de 1943.

ALFONSO UNGRIA