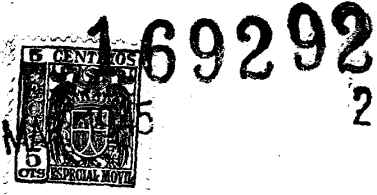


**MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL**

P.- 4079.
"Obstmatten" - 13.600.-



21 MAR 1945

21 MAR. 1945

169292

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

e n

E S P A Ñ A

por VEINTE años

a nombre de JULIUS MEINL AKTIENGESELLSCHAFT, entidad alemana, establecida en Nauseagasse, 59-63, Viena, Alemania, por:

"UN PROCEDIMIENTO DE PREPARAR UN PRODUCTO DE FRUTA".

=====
=====

El procedimiento según el invento sirve para la preparación de un producto de frutas característico, que se distingue por su posibilidad de conservación prácticamente ilimitada y por su buen sabor.

5

El procedimiento del invento consiste esencialmente en extraer el agua de la pulpa o médula de frutas en el vacío en capas delgadas, hasta tal punto que se forme una hoja aun plástica, pero sólida y coherente. Los productos característicos obtenidos por el procedimiento del invento se llamarán a continuación "tortas de frutas". Como material de partida se emplean frutas frescas, desmenuzadas y debidamente deshuesadas o tamizadas; pero también se puede partir de los conocidos productos semielaborados, una médula de frutas en conserva o una pulpa de frutas q-ue se ha hecho conservable.

10



169292

Todas las frutas que habitualmente se emplean para obtener productos de las mismas son también adecuadas para la obtención de las tortas de fruta, especialmente, las de pepita o hueso, como ciruelas, manzanas, peras, etc., y las de baya como grosellas, frambuesas, moras y otras muchas. Con preferencia la médula de fruta pura o la pulpa pura se elaboran sin ninguna adición. Sólo cuando se parte de frutas que tienen un contenido muy bajo en pectinas, se recomienda una adición de pectinas o de sustancias que las contengan y con preferencia de manzanas, cuyo contenido en pectinas es alto. En la medida de lo posible se evita también la adición de azúcar extraño (esto es, azúcar no procedente de la misma fruta, como el azúcar de remolacha). Únicamente cuando es muy alto el contenido del material de partida en ácidos de frutas es conveniente añadir el azúcar que sea necesario para la corrección del sabor. Así como, al preparar mermeladas o pastas de frutas, la médula o la pulpa de frutas se hierven con cantidades de azúcar que por 100 kg. de pulpa frutal alcanzan desde 100 hasta unos 220 kg. de azúcar, la adición ocasional de azúcar extraño en la producción de tortas de frutas queda muy por debajo de estas cantidades, e incluso cuando se elaboran frutos ácidos muy fuertes, por lo regular no se calcula en más de un 10% aproximadamente del material de partida.

Para la realización del procedimiento del invento, es conveniente poner la médula o pulpa de frutas en tazas planas hasta tal altura que después del secado quede una capa de 2 a 5 mm. de grueso. El secado se practica en un secador de vacío a temperaturas inferiores a unos 60°. Para acelerar la producción, puede intercalarse una condensación previa antes



2 45 169292

5 del secado de la masa en capa delgada. Para este objeto la médula o la pulpa de frutas se condensa primeramente en un hervidor de mermeladas al vacío hasta que la masa fluya aún en estado caliente y se pueda rayar en frío. La masa caliente, previamente condensada, se coloca luego en las tazas y se somete al secado final en capa delgada.

En vez de practicar el secado en tazas, se puede practicar también en los conocidos secadores de rodillos.

Ejemplos de realización.

10 1) Se tamizan 100 kg. de ciruelas. La médula de fruta así obtenida se deshidrata sin ninguna adición en el vacío a temperatura inferior a 60° hasta que se produce una pasta que aún fluye en caliente, pero que se puede rayar en frío. Esta consistencia se consigue cuando el contenido de agua es aproximadamente de 40 a 50%. La masa condensada se echa luego en tazas planas, y después de esto las tazas así cargadas se llevan a una estufa secadora al vacío. En esta estufa se continúa la sustracción de agua hasta que el contenido se puede levantar de la taza como una torta coherente, Este estado
15 se consigue cuando el contenido de agua es como de 13 a 14%. El contenido total de azúcar es de 52%.

20 2) 100 kg. de manzanas se evaporan ligeramente y se tamizan. La masa así obtenida se adiciona con 9 kg. de azúcar. Esta masa se vierte directamente en tazas y en una estufa secadora al vacío se deshidrata a temperatura inferior a 60° hasta
25 que el residuo se puede levantar de la taza como una torta coherente, lo cual ocurre a un contenido de agua como de 13%. El contenido total de azúcar es del 67%.

Las tortas de frutas preparadas de la manera descrita



son capas a modo de película u hoja, que cortadas al tamaño correspondiente y envueltas en una sencilla cubierta de papel o de celofán son conservables permanentemente, requieren poco espacio y pueden llevarlas cómodamente los deportistas, viajeros etc. Pueden comerse sin ulterior tratamiento, porque al insalivarlas se esponjan fácilmente y se pueden masticar bien. Representan, pues, una sustancia alimenticia y gustosa concentrada, que especialmente reanima y refresca cuando se experimentan fenómenos de cansancio o sensación de sed. Pero las tortas de frutas pueden también esponjarse algún tiempo con agua caliente o fría, y así se obtiene un sabroso puré de frutas.

De los conocidos productos de frutas, los que se obtienen por el procedimiento del invento son los que más se aproximan a las llamadas mermeladas concentradas o jaleas. Pero las tortas de frutas preparadas con arreglo al invento se distinguen de las jaleas en primer lugar por su condición, ya que su contenido de agua regularmente es no poco menor que el contenido de agua medio de las pastas de frutas, y por otra parte porque falta o es pequeño el contenido de azúcar extraño, de manera que el aroma de la fruta y el sabor de la misma resaltan con especial pureza; a esto se añade la forma especial de los productos de frutas como capa de película o de hoja que se les comunica según el invento, y que influye favorablemente tanto en el manejo y en el almacenaje como en la facilidad de ingestión.

Esta solicitud, que corresponde a la presentada en Alemania, el 24 de Marzo de 1944, bajo el Número M. 159.800 Iva/53c, se acoge a los beneficios del artículo 51 del Estatuto



169292

vigente sobre Propiedad Industrial.

=====

----- N O T A -----

=====

5 Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Invención en España, son los siguientes:

1º. Un procedimiento para preparar un producto de fruta, caracterizado por que se sustrae el agua, en el vacío y en capa fina, a una médula de frutas frescas o hecha duradera o a una pulpa de frutas fresca o conservada, hasta que se
10 forma una hoja de masa de fruta aún plástica, sólida y coherente.

2º. Un procedimiento según se reivindica en el punto 1º., caracterizado por que la adición de azúcar al material de partida sólo se realiza en la medida necesaria para rectificar un sabor ácido.
15

3º. Un procedimiento según se reivindica en los puntos 1º. y 2º., caracterizado por que primeramente el material de partida se condensa en el vacío hasta que se obtenga un producto intermedio fluido al calor y que se puede rayar en frío, después de lo cual el mismo se sigue deshidratando en capa delgada.
20

4º. Un procedimiento de preparar un producto de fruta.
ta.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede y para los fines que se han especificado.
25

=====

Esta Memoria



169292

consta de cinco hojas y la presente escritas a máquina por una sola cara.

Madrid a 21 MAR. 1945

P. A.

Alberto de Elizaburu

Por Poder