

169900

MEMORIA DESCRIPTIVA

169900

DE LA

PATENTE DE INVENCION

que por 20 años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de DON JOSE LUIS ESPEJO GUTIERREZ, de nacionalidad española, domiciliado en ALCAIA DE GUADAIRA (Sevilla, España) por "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE SOPAS JULIANAS".- - - -

- Memoria descriptiva -

Las sopas julianas siempre se han fabricado en tiras o trozos y esto representa dificultades, entre otras, que hay que darles un largo hervido para enternecerlas, destruyéndose por esta causa su riqueza en vitaminas. El procedimiento motivo de esta patente resuelve este gran problema, pues son fabricadas en láminas o escamas de finísima estructura, que debido a esta finura y desintegración, basta con ponerlas en el caldo caliente (pero sin hervir) dos minutos para que queden tiernas y dispuestas para consumirse. Como la temperatura a que han sido sometidas es relativamente baja no son destruidas sus vitaminas y compuestos de constitución de éstas, además de su gran presentación y novedad.

El procedimiento es el siguiente: Las diferentes hortalizas, legumbres, cereales o frutos, son triturados toscamente, sometiéndose estas partes a una gelatinización para darles la elasticidad suficiente y una vez con un grado de humedad apropiado son sometidos a una laminación por laminadoras de rodillos de contacto íntimo, quedando estas láminas formadas por la presión de dichos rodillos que trabajan en íntima unión produ-



1945

5

10

15

20

ciéndose a la vez una total desintegración de la parte de celulosas y fibras, siendo por lo tanto, de mucha más fácil digestión. Esta gelatinización puede hacerse en fresco o después de secada y consiste en sumergirla durante el tiempo que se considere necesario en una gelatina formada a base de pectina, metapectina, ácido metapectínico, lucilagos vegetales, cidonina, galactinas, agar-agar, polisacáridos en general o cualquier otro producto análogo.

25

30

Estas escamas o láminas, más o menos voluminosas, pueden lanzarse así al mercado o bien manipularla, por cualquiera de los procedimientos conocidos, para darle la forma que se desee, tales como fideos, pastas, etc.

- N O T A S -

Se reivindican como de la propia y nueva invención, la propiedad y explotación exclusivas de

35

1). Un procedimiento de fabricación de sopas julianas caracterizado porque las hortalizas, legumbres, cereales y frutas en general, son tratadas toscamente y después de secadas convenientemente son sometidas a una gelatinización preparada mediante el empleo de pectina, metapectina, ácido metapectínico, lucilagos vegetales, cidonina, galactinas, agar-agar, polisacáridos en general o cualquier otro producto análogo, al objeto de darle una adecuada elasticidad y con el grado de humedad conveniente son sometidas a una laminación mediante el empleo de laminadora de rodillos de contacto íntimo, quedando

40

45

convertido en láminas por la presión de dichos rodillos que trabajan en íntima unión que produce a la vez una total desintegración de la parte de celulosa y fibras.

2). Un procedimiento de fabricación de sopas julianas, caracterizado por que estas escamas o láminas más o menos voluminosas, son secadas convenientemente antes de ser lanzadas al mercado, o bien manipuladas antes de ser secadas por cualquiera de los procedimientos conocidos para darle la forma que se de-

50



169900

see, tales como fideos, pastas, etc.

3). Un procedimiento de fabricación de sopas julianas, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por constituir esencialmente:

"UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE SOPAS JULIANAS".-

Consta la presente memoria descriptiva de tres hojas numeradas y mecanografiadas en una sola cara.

Madrid, diez de mayo de 1945.-

RODOLFO DE LA TORRE

R.P.

de la Torre

