

171915

PATENTE DE INTRODUCCION

Ref. 527/45

171915

171915

20



MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

"Procedimiento para la fabricación de un producto
"alimenticio lacteado".

Solicitante: Société Anonyme AMIK, residente en 4 Rue
Paul Baudry, Paris, Francia.

El chocolate con leche líquido posee cualidades nutritivas que harían su uso más generalizado que lo ha sido hasta ahora, si se hubiera preparado siempre en condiciones que permitieran darle todo el sabor que debe tener.

5. Pero tal preparación es muy larga y exige especialmente de la persona que está encargada de ella, una atención muy intensa y muy absorbente.

- Por otra parte, la proporción importante de agua que contiene el producto, según se obtiene usualmente, aumenta
10. los gastos en todos los órdenes y en particular los gastos de transporte, lo cual constituye un obstáculo para desarrollar la venta de este producto.

- Por último, si la leche que contiene el chocolate es un alimento casi completo, presenta el inconveniente
15. de ser de digestión difícil que muchas veces no es bien

171915²⁰.D



- 2 -

soportado por los estómagos jóvenes o delicados.

La presente invención tiene por objeto un procedimiento de preparación de un producto alimenticio lacteado, que se caracteriza especialmente por el hecho de que encierra

20. además de la leche y eventualmente del azúcar, substancias naturales que contengan cualidades nutritivas, estimulantes, tónicas, reconstituyentes y refrescantes adecuadas para aumentar el valor alimenticio del producto haciéndole más asimilable, así como también si se desea, una o varias

25. substancias aromáticas, tales como el cacao, café, té, esencias naturales o sintéticas de frutas, solas o en combinación. Particularmente, el producto según la invención contiene una o varias de las substancias siguientes:

30. harina o fécula de avena, de patatas, de trigo verde, de arroz, de cebada, de manioc, de malta, solas o mezcladas; mate, cola, glicero-fosfatos de cal, de magnesia, de sosa y de hierro.

Según la presente invención, la leche, que se ha puesto primeramente al grado de las materias grasas o de

35. concentración necesaria, se filtra y limpia, ya sea en estado fresco ^{o después} de pasteurización. La harina empleada y la substancia aromática se añaden después y se agitan juntas enérgicamente para obtener una mezcla perfecta. La mezcla se calienta después a una temperatura de 75 a 100° C.

40. durante un tiempo de 1 a 3 horas, estando constantemente la mezcla bajo la acción de un agitador de hélice. Por otra parte se prepara una mezcla constituida por una infusión de mate, de polvo de cola y glicero-fosfatos, según el caso que se añade al producto 10 minutos antes de

45. terminar la operación. El producto obtenido se pasa una o dos veces por un homogeneizador, eventualmente, a alta presión, y después se pone en recipientes que se pasan o no al autoclave.

Este conjunto de medios asegura una mezcla lo más

50. perfecta y homogénea posible, de todos los elementos utilizados



lo que constituye una condición importante para que el producto finalmente obtenido presente todas sus cualidades, especialmente por lo que afecta al sabor y a su asimilación.

- La concentración del producto se efectúa, de preferencia, no como se tiene por costumbre, haciendo evaporar, por un procedimiento apropiado, una gran proporción del agua que contiene el producto, pero añadiendo a la leche normal la proporción de crema necesaria para alcanzar el grado de concentración deseado, que debe permitir en principio obtener un producto final en forma de jarabe y sin embargo susceptible de desleirse fácilmente. La adición de tal proporción de crema no da una concentración idéntica a la que se obtiene mediante la evaporación, generalmente en vacío, de la leche tratada. En efecto, faltan al producto final las substancias que quedan en la leche descremada, pero estas son solo ligeramente nutritivas, y el procedimiento según el invento presenta la ventaja de no correr el riesgo de que se altere la leche por la acción del calor, como sucede con los productos concentrados que se expenden en el comercio.
55. 56. 60. 65. 70.

- A pesar de las ventajas mencionadas, la adición de la crema no es indispensable en todos los casos de preparación del producto según la invención. En los casos en que no se efectúa tal adición, o si la proporción de crema añadida es insuficiente por sí sola para asegurar una concentración conveniente del producto, se puede efectuar esta concentración por uno de los métodos conocidos en vacío o al aire libre. También se podrá utilizar leche parcial o totalmente descremada concentrada por uno de los métodos conocidos.
75. 80.

- Las proporciones de las diferentes substancias que pueden entrar en la composición del producto objeto de la invención pueden, por ejemplo, variar en los límites siguientes: encerrando la leche empleada en su origen de 10% a 40% y más de materias grasas.
- 85.

17191520



- Crema de leche de 0 a 95% de la leche empleada.
- Cacao que tiene de 15 a 50% de manteca, de 1 a 25% del producto fabricado.
- Azucar de caña morena, blanca u otra, de 0 a 95% del producto fabricado.
- 90. - Harinas o féculas de avena, de patatas, de trigo verde, de arroz, de cebada, de manioc, de malta, solas o mezcladas, de 0,5 a 10% del producto fabricado.
- Mate de 1 a 10% del producto fabricado.
- 95. - Cola de 0 a 10% del producto fabricado.
- Glicerofosfatos de 0 a 1% del producto fabricado.
- Productos aromáticos naturales: vestigios.

A continuación se dan ejemplos no limitativos de productos según la invención.

100.

EJEMPLO I.

- Leche de 35% de materias grasas : 10 litros
- Crema de leche : 6 litros
- Azucar : 670 gramos
- Cacao : 300 gramos
- 105. Fécula de avena : 90 gramos
- Mate : 35 gramos
- Vainilla : vestigios

EJEMPLO II.

- 110. Leche de 35% de materias grasas : 10 litros
- Azucar : 700 gramos
- Cacao : 350 gramos
- Cola : 20 gramos
- Mitad de cebada y de arroz : 80 gramos
- Mate : 40 gramos
- 115. Glicerofosfatos : 7 gramos
- Vainilla : vestigios

N O T A

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de ligeras modificaciones de detalle, en cuanto no altere su principio fundamental, siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita patente de Introducción por

120.



125. 10 años en España: "Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio lacteado"; caracterizándose por lo siguiente:

- 1a.- Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio lacteado, de la consistencia de un jarabe,
130. caracterizado porque la leche se pone al grado deseado de materias grasas, se filtra en estado bruto o después de pasteurización, después de lo cual se añade, agitando enérgicamente, azúcar en una proporción de 0 a 95% del producto preparado, una o varias sustancias nutritivas, tales
135. como harina o fécula de avena, de patata, de trigo verde, de cebada, de malta, de manioc, separadamente o en combinación, en una proporción de 0,5 a 10% del producto preparado, y una o varias sustancias aromáticas, tales como el cacao, té, café u otras sustancias aromáticas naturales o sintéticas,
140. en una proporción de 1 a 25% del producto preparado, siendo calentada después la mezcla así obtenida, a una temperatura de 75 a 100° C. durante 1 a 3 horas agitando constantemente, después de lo cual el producto final se pasa por un homogeneizador después de haberle añadido, eventual-
145. mente, una o varias sustancias estimulantes, tónicas o refrescantes, como mate, cola en una proporción de 0 a 10% del producto preparado, y glicerofosfatos de cal, magnesia, sosa o hierro en una proporción de 1% del producto preparado.

2a.- Procedimiento según reivindicación 1a.

150. caracterizado porque la concentración del producto se ejecuta añadiendo a la leche completa o descremada, una proporción de crema de 1 a 95% de la leche utilizada y lo suficientemente elevada para que el producto final alcance la consistencia deseada.

155. 3a.- Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio lacteado; tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria, que consta de cinco hojas escritas por una sola cara.

Madrid, 20 de diciembre de 1945.

Société Anonyme A. M. I. V. GÓMEZ ACEBO
Por Poder de J. Gómez Acebo