



173653

173653

PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años

para "Un procedimiento de obtención de una crema grasa destinada a usos comestibles"-----

a favor de: PRODUCTOS GOTA DE AMBAR, Sociedad Anónima, de nacionalidad y residencia españolas.

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 La presente memoria descriptiva se refiere a una patente de introducción destinada a garantizar la explotación exclusiva de un procedimiento mediante el cual se obtiene una crema grasa, a base de almendras, de excelentes condiciones para ser empleada en usos comestibles.

10 Consiste esencialmente el procedimiento de que se trata: en tomar una cantidad de almendras y someterlas a un desecado o tostación, seguido de una trituración de las mismas y una extracción del aceite que tales almendras contengan; en producir la hidrogenación de este aceite hasta que alcance una consistencia glutinosa; en incorporar a dicha masa glutinosa la parte de las almendras de que ha sido separado el aceite; 15 y en hacer pasar el amasijo por unos rodillos refinadores, que hagan homogénea la mezcla y den a la pasta una consistencia que permita su extensibilidad.

Para evitar el enranciamiento es conveniente adi-

173653



- 2 -

cionar a la masa preparada materias vegetales, fenoles, aminas aromáticas o sus productos de condensación aldehídica que impida la oxidación, la resinificación y la acidificación de tal masa.

5 En la ejecución del procedimiento podrán utilizarse toda suerte de aparatos tostadores, trituradores, hidrogenadores, mezcladores, amasadores y refinadores que se juzgue conveniente, sin que por ello se altere la esencialidad del objeto de la patente.

10 Tampoco alterará tal esencialidad la variación de proporciones de los elementos incorporados o mezclados, ni las condiciones de presión y temperatura en que las sucesivas operaciones que constituyen el procedimiento se lleven a cabo.

NOTA

15 Por la patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA la explotación exclusiva de:

20 1.- Un procedimiento de obtención de una crema grasa destinada a usos comestibles que consiste esencialmente en tomar una cantidad de almendras y someterlas a un desecado o tostación, seguido de una trituración de las mismas y una extracción del aceite que tales almendras contengan; en producir la hidrogenación de este
25 aceite hasta que alcance una consistencia glutinosa; en incorporar a dicha masa glutinosa la parte de las almendras de que ha sido separado el aceite; y en hacer pasar el amasijo por unos rodillos refinadores, que hagan homogénea la mezcla y den a la pasta una consistencia que permita su extensibilidad.

30 2.- Un procedimiento de obtención de una crema grasa destinada a usos comestibles tal como el especificado en 1, caracterizado por el hecho de que, para evitar el enranciamiento, se añaden a la masa producida materias vegetales, fenoles, aminas aromáticas u otras que sean
35 capaces de impedir la oxidación, la resinificación y la acidificación de la crema obtenida.

40 3.- La explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en las anteriores reivindicaciones, cual objeto es:

"Un procedimiento de obtención de una crema grasa destinada a usos comestibles".

Consta

173653



- 3 -

Consta la presente memoria de tres hojas foliadas,
escritas por una sola cara.

Barcelona, 9 de Mayo de 1946.

P. p. de: PRODUCTOS GOTA DE AMBAR, Sociedad Anónima,

A large, stylized handwritten signature.

173653

173653

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTOS GOTA DE AMBAR, S.A.- BARCELONA