



-5

174872

174872

H/V.

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una patente de invención por veinte años en España, por: "Mejoras en el procedimiento de fabricación de pan, artículos de confitería y análogos" a favor de la r.s.

N. S. B. Patents Limited, residente en London W. 1. (Gran Bretaña) 177, Piccadilly.-

=====

Este invento se refiere al tratamiento de la harina para la fabricación de pan, tortas, pasteles, bizcochos y artículos de confitería análogos (denominados aquí a continuación "pan") y a la producción de harina tratada para la fabricación de pan, o bien como un procedimiento de fabricación o bien como uno que ha de llevarse a efecto por un panadero, o bien un producto para ser adicionado por el panadero a la harina en la tahona, y tiene por objeto un tratamiento calculado para hacer que el pan fabricado con la harina tratada sea tal que las hogazas u otros artículos se conserven frescos sin la aparición de moho, durante un periodo substancial, en exceso del tiempo reconocido actualmente como conviene para guardar pan en una condición apropiada para el consumo normal. Ulteriormente, ello mejora el volumen y el color de la hogaza y la contextura de la miga.

174872

2.-



5 El propósito del invento es proveer una hogaza que mantenga su frescura no solamente en la miga, sino también en la corteza, de tal manera que después de un periodo (por ejemplo, algunos días) la corteza permanezca quebradiza mientras que la miga o interior de la hogaza queda fresca y completamente comestible después de una quincena, y conseguir esta finalidad sin afectar el sabor, olor o calidad general de la hogaza u otros artículos. El invento tiene un efecto similar con respecto a los otros artículos mencionados más arriba.

10 En la descripción de la patente núm. 173.684 se describe un agente que permite la distribución de una pequeña cantidad de parafina o análoga, cera mineral o de una cera vegetal o animal, entre la harina en masa para conservar la frescura del pan y análogos, y un procedimiento para obtener dicho agente, según el cual, la cera y la harina son mezcladas y calentadas conjuntamente debajo del punto de ebullición normal del agua y subsiguientemente son reducidas a polvo, pudiéndose entonces distribuir dicho polvo entre la masa de harina.

20 Ahora se ha encontrado que el agente portador de la cera puede ser preparado formando una emulsión acuosa de la cera en presencia de un emulsionador tal como la lecitina.

25 El presente invento simplifica el procedimiento, puesto que suprime las fases de cribar o moler el agente, que con necesarias en el antiguo procedimiento. Como en la anterior solicitud pueden estar presentes en el agente otros ingredientes tales como aceite vegetal comestible o grasa animal o glicerina.

30 El invento consiste en un procedimiento para el tratamiento de harina para la fabricación de pan de cualidades de conservación mejoradas que comprende la incorporación en la harina o masa de pan de un agente formado de una emulsión acuosa de una cera mineral, vegetal o animal, por lo que una pequeña cantidad de la cera es

174872

3.-



1946

distribuida uniformemente a través de la harina o masa de pan.

El invento también consiste en la emulsión acuosa de cera empleada como agente en el procedimiento, así como en el procedimiento para obtener la emulsión.

5 Otras características del invento son descritas aquí a continuación y reivindicadas en las reivindicaciones adjuntas.

La adición del agente al pan de tiempo de guerra compensa el efecto deletéreo de la adición de harinas de otros cereales a la harina de trigo.

10 Como ejemplo, el agente puede contener los siguientes ingredientes, siendo las partes por peso:

340 partes de aceite vegetal comestible o grasa animal.

510 partes de cera de parafina.

150 partes de agua.

15 25 partes de lecitina.

1 parte de carbonato amónico.

Esto dá 1026 partes, pero efectivamente, debido a la pérdida por evaporación en la elaboración, dá alrededor de 1000 partes.

El agente puede ser elaborado como sigue:

20 25 partes de lecitina son disueltas en 50 partes de aceite vegetal o aceite o grasa animal a una temperatura de aproximadamente 70° C. con agitación. 150 partes de agua a la misma temperatura (que puede tener disuelta una parte de carbonato amónico en ella para ayudar a la emulsificación) son añadidas gradualmente, acompañado
25 de agitación con la introducción gradual de 290 partes de aceite también a 70° C.

Primeramente se añade parte del agua, y, cuando se observa que la emulsificación ha tenido lugar, se añade algo del aceite y la mezcla prosigue con adición alternativa de pequeñas cantidades de
30 agua y aceite hasta que las cantidades especificadas estén completamente emulsionadas, como se demuestra por volverse el producto de

174872

4.-



P. 1946

una consistencia como cremosa y de una apariencia opaca uniforme.

510 partes de cera de parafina o de cera vegetal o animal, por ejemplo con punto de fusión a 55^o C., son fundidas y calentadas a una temperatura alrededor de 70^o C., y son añadidas lentamente, con
5 agitación, a la emulsión cremosa arriba mencionada.

La emulsión resultante es enfriada entonces con agitación, teniendo la caldera mezcladora revestida con una cobertura de agua fría o con una disposición similar. El producto terminado es una masa plástica que es mezclada, en la proporción de aproximadamente una parte
10 de emulsión a 4 partes de harina para hacer un agente anti-rancio de una naturaleza harinosa que puede ser añadido y mezclado con harina como y cuando se requiera, en la proporción de alrededor de cinco partes del agente a 95 partes de peso de harina. La masa plástica emulsionada sin la adición de harina puede ser usada también como
15 una adición a la masa en la tahona mezclando pequeñas cantidades de aquella con la masa de pan en una máquina amasadora en la proporción de alrededor de una parte de la masa plástica a 99 partes del contenido seco de harina de la masa de pan. Alternativamente el agente puede ser añadido a la masa de pan en la proporción de cinco partes
20 a 95 partes de la harina seca en la masa de pan.

Se entenderá que lo anterior es solamente un ejemplo y que las cantidades indicadas pueden ser variadas, así como el procedimiento por el que la emulsión de cera es obtenida. Es deseable que la harina tratada contenga por lo menos 0.5 % de cera.

25 N O T A.-
=====

La presente patente de invención comprende las siguientes reivindicaciones:

1.- Mejoras en el procedimiento de fabricación de pan, de artículos de confitería y análogos, de cualidades de conservación mejo-

174872

5.-



radas, caracterizadas por la incorporación en la harina o en la masa de un agente formado por una emulsión acuosa de una cera mineral, vegetal o animal, por lo que una pequeña cantidad de la cera es distribuida uniformemente a través de la harina o de la masa.

5 2.- Mejoras según la reivindicación 1, caracterizadas porque el agente comprende los siguientes ingredientes en partes de peso:

340 partes de aceite vegetal comestible o grasa animal.

510 partes de cera de parafina.

150 partes de agua.

10 25 partes de lecitina.

1 parte de carbonato amónico.

3.- Mejoras según la reivindicación 2, caracterizadas porque se añade suficiente harina a los ingredientes emulsionados para formar un producto harinoso, capaz de ser mezclado con una ulterior cantidad de harina.

15 4.- Mejoras según la reivindicación 3, caracterizadas porque una parte de la emulsión es mezclada con cuatro partes de harina.

5.- Mejoras según las reivindicaciones 2, 3 o 4, caracterizadas porque el agente está compuesto de una emulsión acuosa de un aceite vegetal, de un aceite mineral, o grasa en presencia de un emulsionador como la lecitina y añadiendo la cera a la misma, preferentemente en forma fundida.

20

6.- Mejoras según la reivindicación 1, caracterizadas porque el agente según la reivindicación 3 o 4, es incorporado a la harina en la proporción de alrededor de cinco partes del agente a 95 partes de harina.

25

7.- Mejoras según las reivindicaciones 1 o 2, caracterizadas porque la masa plástica emulsionada es añadida a la masa de pan en la proporción de una parte de la masa plástica a 99 partes del contenido en harina seca de la masa de pan.

174872

6.-



8.- Mejoras en el procedimiento de fabricación de pan, artículos de confitería y análogos.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de seis hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 5 de Septiembre de 1946.