

1 75626 24 ENF 1941



MEMORIA DESCRIPTIVA
de una Patente de Invención por 20 años
a favor de INDUSTRIAS VALENCIANAS DE PRO-
DUCTOS AGRICOLAS V I T A L, S.A., residen-
te en GANDIA (Valencia) por: "MEJORAS EN
LA FABRICACION DE TURRONES Y PRODUCTOS
SIMILARES".



El presente invento se refiere a mejoras en la fabricación de turrones y productos similares, basándose la realización del mismo, en el empleo de miel o azúcares de frutas, como por ejemplo azúcar de uva, glucosa de maíz o arroz, dátiles u otras frutas que
5 contengan azúcares, productos de los que previamente se habrá se-
parado por un procedimiento adecuado, el contenido de fructosa u
otros azúcares parecidos a ésta, que se encuentran particularmen-
te en el azúcar de uva.

Hasta el presente, para la elaboración de turrones y produc-
10 tos similares, se ha empleado exclusivamente aparte de las almen-
dras, avellanas o frutos parecidos azúcar (sacarosa) y miel. Este
método de fabricación adolece de graves defectos, en especial cuan-
do se aplica a la fabricación de turrón duro, tipo Alicante. En
primer lugar, se observa que el azúcar o bien la miel, se fluidi-
15 fica, fenómeno que solo puede detenerse si el turrón se guarda
herméticamente, impidiendo el paso de aire. Otro fenómeno desagra-
dable observado, es el oscurecimiento de los productos al cabo
de largo almacenaje.

Un examen detenido de estos fenómenos nos ha conducido a des-



20 cubrir la causa de los mismos la fluidificación se debe a la hume-
dad del aire que se pone en contacto con el turrón; y el oscureci-
miento, a la oxidación de los productos, ocasionadas por el oxígeno
25 contenido en el aire. Profundizando aún mas esta investigación, he-
mos descubierto que este revenir del turrón se debe a una clase de
azúcar que se encuentra en la miel y que es igual a la fructosa.
Esta, y otras clases de azúcar parecidas a ella, no se pueden cris-
talizar en condiciones normales, quedando siempre líquidas y por
consiguiente, sometidas a la influencia, de la oxidación del aire,
siendo además muy higroscópicas, de modo que resultan muy ávidas
30 de la humedad del aire lo que origina rápidamente la fluidificación
del turrón o de otros productos elaborados con dicha clase de azú-
car.

Por consiguiente, para conservar estos productos o enviarlos
a ultramar, es necesario empaquetarlos en cajas de chapa de cinc
35 o encerrarlos de otro modo en una envoltura hermética al aire, para
impedir la acción perjudicial de éste sobre los mismos.

El empleo de la sacarosa o azúcar blanco, impediría estos
defectos del turrón y productos similares, si fuese posible elabo-
rarlos solamente con dicha azúcar, pero hasta el presente ha sido
40 imposible realizarlo así, porque en la elaboración hay que inver-
tir la sacarosa, lo que hasta ahora se ha efectuado con ayuda de
la miel. El empleo de ésta en la forma conocida actualmente, da
como resultado las desventajas antes citadas.

El invento que se funda en el conocimiento de la causa de los
45 fenómenos antes reseñados, consiste esencialmente en desarrollar
la fabricación del turrón y productos similares, empleando miel
o azúcares de frutas de las que previamente se habrá eliminado la
fructosa o azúcares parecidos a esta, que hemos señalado ya como
origen de los desagradables fenómenos citados.

50 Para la eliminación de la fructosa, etc. se pueden seguir di-
versos procedimientos que suponemos conocidos por los peritos en
la materia, y que no creemos necesarios describir en esta memoria



ya que lo esencial en el invento, es la eliminación, de los citados productos al proceder a elaborar el turrón o productos similares.

55

Podemos señalar en la práctica del invento, dos variantes que caen dentro de la esencia del mismo a saber.

1.- En vez de la miel corriente, se emplea solamente miel de la que se ha separado de antemano la fructosa o análogos.

60

2.- En vez de emplear miel, pueden utilizarse otros azúcares de frutas, por ejemplo, azúcar de uva, glucosa de maíz o arroz, dátiles u otras frutas que contengan azúcar, siendo también de especial importancia en este caso, que se haya separado el contenido de fructosa o azúcar parecida a ésta, particularmente del

65

azúcar de uva. Las mejoras en la fabricación del turrón y productos similares, objeto de esta patente, tanto si se trata del tipo Alicante, como para el de Jijona, se desarrollan basándose en el procedimiento siguiente:

70

En un perol, a vapor o baño de maria, con fuego lento, se pone en cantidad conveniente "sucrovid" que es un compuesto sólido o líquido, sustitutivo del azúcar elaborado a base de zumo de uva, sin acidez y desprovisto de cualquier antifermento, cuyo uso es universal para su empleo en todo producto que requiera la

75

incorporación de azúcar. Cuando está diluido el "sucrovid" se empieza a batir hasta que adquiere un punto de caramelo flojo. En otro perol, se prepara la miel o azúcar de frutas, (azúcar de uva, glucosa de maíz o arroz, etc) de las que como hemos dicho, se habrá separado previamente la fructosa u otros productos parecidos y se hierve con algo de agua, dándose también a esta mezcla punto de caramelo flojo. Cuando el "sucrovid" ha llegado a tener punto de bola, se vierte en él despacio y siempre removiendo, el amibar del azúcar. Aparte se tornan unas claras de huevo y se baten muy bien, mez-

80

85

clandolas con el "sucrovid" para blanquearlo. En este momento se

175028



disminuye un poco el calor.

Después se añaden las almendras, peladas y tostadas previamente, y se remueve la masa con la espátula para que se mezcle bien, echando luego toda la pasta sobre una mesa empolvada con

90 harina. Efectuado esto, se llenan con la pasta los cajones ya preparados, poniendolos bien repletos, colocando bastante peso encima de las tapas para que moldeen bien. Al cabo de medio día aproximadamente, se pueden cortar las barras al tamaño que se desee.

95 De esta manera, se logra elaborar toda clase de turrone y productos similares, dotados de gran estabilidad en sus propiedades físicas, sin que estén ya expuestos a ninguna alteración debida al contacto del aire, húmedo o seco, obteniendose este sorprendente resultado por el método sencillísimo de separar de ante

100 mano la fructosa o azúcares análogos a ella, cuando se emplee miel de cualquier procedencia, glucosa de maiz o de arroz, o glucosa de azucar o de uva, o dátiles u otras frutas que contengan azúcar.

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

105 Se reivindica como nuevo y de propia Invención:

1.- Mejoras en la fabricación de turrone y productos similares, caracterizadas porque se toma en cantidad conveniente un compuesto sólido o líquido elaborado a base de zumo de uva, sin acidez y desprovisto de cualquier antifermento y se pone en un

110 perol o vapor o baño de maria, con fuego lento; cuando está diluido este producto, se procede a batirlo hasta que adquiera un punto de caramelo flojo.

Inmediatamente se mezclan a esta masa para blanquearla, mas claras de huevo bien batidas, disminuyéndose en este momento un

115 poco el calor.

2.- Mejoras en la fabricación de turrone y similares, segun la reivindicación 1, caracterizadas porque cuando el producto adquiere punto de bola, se le añade despacio y siempre removien-



120 do, un almibar preparado aparte a punto de caramelo flojo, que se consigue hirviendo con algo de agua, miel o azúcar de frutas (glucosa de maiz o arroz, azúcar de uva, dátiles u otras frutas que contengan azúcar) de las cuales se ha separado previamente la fructosa o analogos.

125 3.- Mejoras en la fabricación de turrone y productos similares, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizadas porque al total de la masa, se añaden las almendras peladas y tostadas de antemano, removiendo todo el conjunto con una espátula para que se mezcle bien, poniendo después la pasta en una mesa empolvada con harina y pasándola posteriormente a los moldes, que se
130 pondrán bien repletos y con bastante peso sobre las tapas para hacer bien compacta la masa. Al cabo de medio día, pueden cortarse las barras el tamaño deseado.

4.- Mejoras en la fabricación de turrone y productos similares.

135 Esta Patente recae sobre "MEJORAS EN LA FABRICACION DE TURRONES Y PRODUCTOS SIMILARES", como queda descrito en la presente Memoria y caracterizado en la anterior Nota.

Madrid, 23 de Enero de 1947.-