



177047

177047

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

por "UN PROCEDIMIENTO PARA FABRICAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LA CATEGORIA DEL CHOCOLATE", a favor de los Sres. D. Manuel Orovio Ribot y D. Antonio Fernández Goula, de nacionalidad española, domiciliados en Barcelona, Pedro IV 179.

MEMORIA DESCRIPTIVA

Los recurrentes han ideado y puesto en ejecución práctica un procedimiento para la fabricación de productos alimenticios que poseyendo cualidades semejantes a las del chocolate, permite utilizar con ventaja

5. algunas materias primas sintéticas de cualidades perfectamente adaptadas al caso y regulables a voluntad, según sea su tratamiento previo, realizándose la manipulación específica según normas inéditas en esta especialidad industrial.

10. Siendo este procedimiento nuevo y de su propia invención los recurrentes solicitan que se les garantice en su propiedad y explotación exclusiva mediante la con-

177047

cesión de la Patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva.

15. En el procedimiento ideado se parte de productos cuya combinación responde a un valor nutritivo semejante a los que integran el chocolate, y cuyo sabor puede imitarse perfectamente si se desea. Como que dichos productos son, o bien de origen sintético, o bien de extracción natural, pero intensamente industrializados, será posible modificar y condicionar anticipadamente las características nutritivas y organolépticas del resultado conseguido con el procedimiento ideado, preparando al efecto previa y adecuadamente tales materias primas.
- 20.
- 25.

El procedimiento ideado propiamente dicho consiste en su esencia en lo siguiente:

Se prepara una torta de cacao desengrasado y azúcar, la cual se tritura y pulveriza hasta un grado impalpable.

30.

Se prepara aparte una solución débil de un edulcorante sintético previamente solubilizado en agua, alcohol, infusión o disolución aromática.

35. Se amasa una mezcla de harina de trigo, arroz u otros cereales, con el polvo obtenido de la torta de cacao, utilizando para ello el agua antes endulzada.



Se adiciona a la masa aceite hidrogenado para resarcirse del desengrasado del cacao y esencias tales como la de vainilla o canela.

40. La masa homogénea así obtenida se introduce en el interior de un cilindro o caja de compresión provista de una boquilla de salida en la que se la somete por un pistón o pared desplazable a una enérgica presión,

177047

regulándose la salida de la pasta por la boquilla gracias
 45. a un dispositivo de cierre y de paso adecuado. La boquilla tiene un sistema de calefacción propia para calentarla y facilitar la formación de bloques que se hacen pasar seguidamente a un cortador mecánico y a un marcador de tabletas. Finalmente se desecan los bloques sometién-

50. dolos a una corriente de aire caliente, hasta lograr su desecación.

A título de ejemplo, se da a continuación una fórmula indicada para obtener un producto de calidad muy semejante a la del chocolate.

55.	Torta de cacao desengrasada	50 %
	Harinas de arroz, trigo u otras	15 %
	Aceite hidrogenado	15 %
	Azúcar	19'65 %
	Educorante	0'25 %
60.	Esencia de canela o vainillina	0'10 %
		100' - %

A los efectos legales de la Patente que se solicita serán variables todos cuantos detalles no afecten, alteren, cambien o modifiquen la esencia del procedimiento ideado.

65.

N O T A.

Se reivindica como objeto de esta Patente de invención:

1.- Un procedimiento para fabricar productos alimenticios de la categoría del chocolate, caracterizado por partir del cacao desengrasado, con el que mezclado con una pequeña dosis de azúcar se fabrican tortas que se trituran y pulverizan hasta un grado impalpable; este polvo mezclado con harina de trigo, arroz u otra semejan-

70.



971047

75. te se amasa con agua previamente edulcorada, añadiendo a la masa obtenida aceite hidrogenado para resarcirse del desgrasado y esencias de canela o vainilla. La masa resultante se somete a una fuerte compresión y se moldea calentandola al hacerla salir por una boquilla
80. prevista en el mismo recipiente utilizado para la compresión; se corta en bloques y se marcan las tabletas sobre ellos; finalmente se desecan en corriente de aire caliente.
- 2.- El propio procedimiento de la reivindicación anterior,
85. caracterizado por el hecho de perfeccionar y mejorar las cualidades nutritivas y organolépticas de los productos naturales empleados, sometidos previamente a un proceso industrial, mediante la adición de productos orgánicos obtenidos por síntesis o transformación química.
90. 3.- El propio procedimiento de las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de que las dosis de las diferentes materias primas sean de un cuarenta a un sesenta por ciento de torta de cacao desengrasado, de un diez a un veinte por cien de harina de arroz, trigo u
95. otra semejante, de un diez a un veinte por cien de aceite hidrogenado, de un quince a un veinte por ciento de azúcar, de dos a tres décimas por ciento de edulcorante sintético, y de una a dos décimas por ciento de esencia de vainilla o canela.
100. 4.- El propio procedimiento de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por el hecho de que el agua edulcorada se obtenga previamente solubilizando el edulcorante en agua, alcohol, o en infusiones o esencias; luego se diluye en el agua del amasado.
105. Sean cuales fueren las circunstancias que concu-



81141

rran con la esencialidad de la Patente de invención
definida en las anteriores reivindicaciones, cual ob-
jeto es:

5.- "UN PROCEDIMIENTO PARA FABRICAR PRODUCTOS ALIMENTI-
110. CIOS DE LA CATEGORIA DEL CHOCOLATE".

Consta la presente memoria de cinco hojas foliadas
y mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona trece de febrero de mil novecientos cua-
renta y siete.

P.A. de los Sres. D. Manuel Orovio Ribot y
D. Antonio Fernández Goula,

L. DURÁN
P. P.

