

183460

21 ABR



PATENTE
DE
INVENCIÓN

183460

a favor de Don JOSÉ DÍAZ SÁNCHEZ, de nacionalidad española, residente en Barcelona, Pasaje Mallofré, 2, por "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UN NUEVO PREPARADO ALIMENTICIO".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento de fabricación y elaboración de un nuevo producto alimenticio, con el cual se logra manufacturar un preparado de excelentes condiciones alimenticias, alto poder vitamínico, fácil de acondicionamiento y conservación, que se presta a su presentación bien en forma de comprimidos o en acondicionado apropiado.

Consiste esencialmente el procedimiento de referencia en partir de los chicharrones que quedan como residuos de la extracción del sebo procedente de cual-

183460

21 ABR.



5. quiera del ganado sacrificado en los mataderos, sea vacuno, lanar, caballar, etc., secar por completo en caldera adecuada, para extraer por completo toda cantidad de agua de estos chicharrones y después de secos triturarlos o desmenuzarlos hasta el grado de división necesario.

10. Por otra parte, del sebo obtenido normalmente, por procedimiento corriente de fusión de los animales sacrificados, se separa al máximo la parte esteárica de la oleica, lo cual se logra dejando enfriar aquél paulatinamente en estufa, formándose por cristalización una automática separación de ambas partes, y después, por prensado en caliente, se separa por completo el oleomargárico.

15. A los chicharrones secos y desmenuzados se añade una determinada proporción de grasa, para restituir a los mismos las condiciones grasas que con la extracción del sebo y secaje se les había eliminado, empleándose preferiblemente para esta grasa de adición el oleomargárico separado, según se ha indicado, del propio sebo. La proporción de adición de dicha grasa, variará según las características del producto a obtener, dependiendo en líneas generales, de las condiciones grasas mínimas para una alimentación racional y también para lograr la impregnación de los chicharrones secos y de aglutinante entre ellos, pudiéndose considerar como mínimo la cantidad de un 10 a 15% de oleomargárico respecto a la cantidad de chicharrones.

183460

21 Abr



- Los chicharrones secos de agua y la grasa oleomargárica se mezclan a temperatura adecuada para la fluidificación de la última, en caldera en baño maría, y se someten a una intensa remoción o removido hasta lograr la
5. incorporación y uniforme repartición de la grasa. Durante esta mezcla se puede incorporar, para mejorar el sabor, el aspecto, la conservación u otras condiciones, una cierta cantidad de substancias adecuadas a tales fines.
10. Finalmente, la mezcla así obtenida se deja enfriar hasta un estado pastoso semiseco, tratándose la pasta en la forma adecuada a su presentación, sea en comprimidos o acondicionado.
15. El producto así obtenido, que por su sola composición, puede deducirse será de alto poder alimenticio y gusto agradable por presentar la característica especial de la incorporación de la propia oleomargarina extraída de los mismos chicharrones al sacarles el sebo, se comprende que ha de poseer excelentes condiciones de
20. higiene alimenticia para el organismo humano, y además, cabe señalar la importante recuperación económica e industrial que representa el aprovechamiento al máximo de unos residuos que hasta el presente se desperdiciaban.
25. Serán independientes del objeto de la presente patente los aparatos y mecanismos empleados en la realización del proceso industrial, orden de las fases de fabricación, proporciones de los componentes y, en general, todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencia-

183460

21 ABR 1968



lidad de la invención.

- . -

183460

N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:-

5. 1. Un procedimiento de fabricación de un nuevo preparado alimenticio, que consiste esencialmente en partir de los chicharrones resultantes de la extracción del sebo en los animales sacrificados, sean de cualquier especie, vacuna, lanar o caballo, secar por completo en caldera tales chicharrones, eliminando toda cantidad de agua, triturarlos o desmenuzarlos al grado conveniente, añadir la cantidad apropiada de grasa oleomargárica extraída del propio sebo, por enfriamiento paulatino, cristalización y/o prensado, sometiendo
 10. la mezcla de chicharrones desmenuzados y grasa oleomargárica a temperatura en baño maría y fuerte agitación, hasta fusión de la grasa, e incorporación de la misma en los chicharrones y uniforme repartición, añadiendo si precisa condimentos y elementos favorables al sabor, conservación o similar, dejando luego
 15. enfriar la mezcla hasta estado pastoso semiseco, en el que se comprime, envasa o acondiciona para la presentación y conservación del producto.
 - 20.
2. Un procedimiento de fabricación de un nuevo

183460

21 AB



preparado alimenticio.

Todo ello según queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva, que consta de cinco hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, a 21 de abril de mil novecientos cuarenta y ocho.

José DÍAZ SÁNCHEZ

p.a.