

190154



P A T E N T E
D E
I N V E N C I Ó N 190154

por "UN PROCEDIMIENTO PARA INCREMENTAR EL PODER NUTRITIVO DE PURES, PASTAS PARA SOPA Y SIMILARES", a favor de Don Félix Pagés Basté, de nacionalidad española, domiciliado en Esplugas de Llobregat (Barcelona), calle del Gallo, núm. 1.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento para incrementar el poder nutritivo de purés, pastas para sopa y similares.

5. Es sabido que en la alimentación humana intervienen como elementos fundamentales los hidratos de carbono como materia motriz y las grasas como materia combustible. La invención tiene por objeto complementar en los primeros la ventaja de la incorporación de las segundas.

10. Así, pues, en materias alimenticias tales como harina, sémola, purés vegetales, pastas julien, pastas para sopa, arroz y otros, se hace un tratamiento apropiado para que resulte una impregnación o fijación entre la materia de los primeros de una substancia grasa obtenida del reino animal o vegetal.

15. Estas grasas pueden ser extractos de carne, gelatinas,



190154

grasas y extractos vegetales en aplicación aislada o combinada mente y en las proporciones más apropiadas a cada caso particular.

5. La invención tiene lugar después de las manipulaciones necesarias para la elaboración de los purés, pastas para sopa, pastas julien u otros, incluyendo el arroz limpio. En estas condiciones, elaborado y seco el producto, se le somete al tratamiento de impregnación grasa.

10. A este fin se prepara un baño de inmersión formado por agua, que tiene en disolución o suspensión la materia grasa o los extractos, o combinación de materia grasa y extractos, cuyo baño se vierte en artesas, en bombos o en otro artefacto apropiado.

15. Dentro de este receptáculo se depositan las referidas pastas o purés, u otras materias de las antes indicadas, se somete el baño a una elevación de temperatura de unos 60°C., manteniéndola durante la remoción del mismo, la cual puede ser activada por rotación del bombo, o por medio de palas o agitadores adecuados.

20. Las pastas alimenticias, los purés, el arroz, etc., van admitiendo en sus poros la materia grasa hasta un grado de saturación, llegado el cual se retira la materia impregnada, que se deseca y se envasa.

25. Con el incremento del valor nutritivo de la materia inicial, se llega, pues, a un resultado que consiste en una serie de productos, que son una mejora y constituyen una ampliación considerable de las disponibilidades para la nutrición y para el arte culinario, que a la vez simplifican el trabajo, puesto que son pastas que llevan en sí las substancias del caldo.

30.



100154

La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en todas las variaciones que permita su índole característica. Así, pues, las primeras materias y las mezclas de las mismas, podrán emplearse sin limitación de cantidad y proporciones; los baños con los preparados grasos reseñados, podrán tener también la composición adecuada a cada empleo, pudiéndose realizar la impregnación de las pastas, purés y similares, con el líquido o grasa del baño o baños, utilizando artesas o maquinaria adecuada y con el tiempo y circunstancias convenientes a cada caso: por quedar todo éllo comprendido dentro del espíritu de las reivindicaciones:

N O T A

Hecha la descripción del presente invento, se declara como nuevas y de propia invención, las siguientes reivindicaciones:

15. 1ª.- Un procedimiento para incrementar el poder nutritivo de purés, pastas para sopa y similares, que esencialmente consiste en someter las pastas alimenticias, como última fase de fabricación, así como los purés vegetales, pasta "julien" y arroces, bien uno de dichos productos alimenticios, o varios, mezclados adecuadamente, a una inmersión en uno o varios baños sucesivos con líquido o líquidos preparados con agua y la proporción o proporciones convenientes de extractos de carnes, gelatina, grasas y extractos vegetales y condimentos.



190154

5. 2ª.- Un procedimiento según la reivindicación 1ª, en el que, el baño o baños a que se somete el producto a tratar, está integrado por un porcentaje aproximado de 50 Kgs. de harina, 30 de fécula, 5 de carne y 5 de aminoácidos, en solución de agua y grasa, o en una proporción adecuada de grasa animal o vegetal.

10. 3ª.- Un procedimiento según las reivindicaciones que preceden, en el que el baño o baños de impregnación, se vierten en artesas, bombos o receptáculos susceptibles de ser mantenidos a una temperatura media de unos 60°C., con agitadores manuales o mecánicos.

15. 4ª.- Un procedimiento según la reivindicación 1ª, en el cual la materia a tratar se introduce en la artesa, bombo o receptáculo que contiene el baño, considerando esta operación como fase final de su preparación, después de la cual se logra una impregnación de materia grasa absorbida y retenida por la materia tratada, que después se retira y queda apta para su consumo.

20. 5ª.- Un procedimiento para incrementar el poder nutritivo de purés, pasta para sopa y similares.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de cuatro hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, a 24 de octubre de 1949.

FELIX PAGES BASTE.

P.a.

JAI ME ISERN MIRALLES
P. P



24

La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en todas las variaciones que permita su índole característica. Así, pues, las primeras materias y las mezclas de las mismas, podrán emplearse sin limitación de cantidad y proporciones; los baños con los preparados grasos reseñados podrán tener también la composición adecuada a cada empleo, pudiéndose realizar la impregnación de las pastas, purés y similares, con el líquido o grasa del baño o baños, utilizando artesas o maquinaria adecuada y con el tiempo y circunstancias convenientes a cada caso: por quedar todo ello comprendido dentro del espíritu de las reivindicaciones.

N O T A

Hecha la descripción del presente invento, se declara como nuevas y de propia invención, las siguientes reivindicaciones:

15. 1ª.- Un procedimiento para incrementar el poder nutritivo de purés, pastas para sopa y similares, que esencialmente consiste en someter las pastas alimenticias como última fase de fabricación, así como los purés vegetales, pasta "julien" y arroces, bien uno de dichos productos alimenticios o varios mezclados adecuadamente, a una inmersión en un baño o en varios baños sucesivos con líquido o líquidos preparados con agua y la proporción o proporciones convenientes de extractos de carnes, gelatina, grasas y extractos vegetales y condimentos, pudiendo estar disueltas en el agua, cada una de estas substancias, bien solas o mezcladas en porcentajes que depen-
- 20.
- 25.



24

den de la naturaleza de la materia a impregnar.

5. 2ª.- Un procedimiento según la anterior reivindicación, en el cual, el agua que se emplea como vehículo para disolver los extractos grasos, puede ser substituida en todo o en parte por grasas animales de fluidez suficiente.

10. 3ª.- Un procedimiento según las reivindicaciones que preceden, en el que el baño o baños de impregnación, se vierten en artesas, bombos o receptáculos susceptibles de ser mantenidos a una temperatura media de unos 60°C., con agitadores manuales o mecánicos.

15. 4ª.- Un procedimiento según la reivindicación 1ª, en el cual la materia a tratar se introduce en la artesa, bombo o receptáculo que contiene el baño, considerando esta operación como fase final de su preparación, después de la cual se logra una impregnación de materia grasa absorbida y retenida por la materia tratada, que después se retira y queda apta para su consumo.

20. 5ª.- Un procedimiento para incrementar el poder nutritivo de purés, pasta para sopa y simibares.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de cuatro hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, a 24 de octubre de 1949.

FELIX PAGES BASTE.

p.a.

[Handwritten signature]