



0561

191468

191468

*Memoria Descriptiva
de la
Patente de Invención*

que por 20 años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de DOÑA BLANCA CUESTA DE MENDEZ, de nacionalidad española, domiciliada en SEVILLA-ESPAÑA, calle San Isidoro nº 15, por: PROCEDIMIENTO PARA CONSERVAR CONDIMENTOS EN GRASAS ANIMALES O ACEITES HIDROGENADOS.-

-o-o-o-o-o-

5 En el mercado de productos alimenticios se nota la falta de empleo de las grasas solidas o semisolidas de animales y de los aceites hidrogenados como elementos aglutinantes y conservadores de condimentos para su rapida y facil utilización en nuestra cocina a pesar de que los productos grasos mencionados representan el soporte ideal para extractos, especias o cualquier otro preparado que pueda contribuir a definir un manjar.

10 Además de esta apreciable cualidad, tienen otra no menos importante cual es que al fundirse y ceder los condimentos al guisado proporcionan a este determinada cantidad de grasa siendo posible por consiguiente suprimir parcial o totalmente el aceite ordinario que siempre llega al consumidor con características variables y con frecuencia de-



191468

15

plorables, bajo el punto de vista higiénico, por la excesiva acidez libre que una mala elaboración o descuidada conservación le ha hecho alcanzar.

20

Con el procedimiento que exponemos en esta memoria será posible de aquí en adelante, fabricar tacos, bloques, pastillas o como bombones que simplificaran de manera notable el arte culinario porque ellos encerrarán un determinado condimento o varios convenientemente dosificados para producir un plato típico.

25

Estos bloques o pastillas podrán llevar en su seno productos sintéticos, productos minerales, extractos de carne y pescado, especias y demás derivados vegetales y animales eficazmente preparados para que sus propiedades de olor y sabor y estimulante junto a la grasa excipiente contribuyan al guisado que apetecemos.

30

Estas pastillas podrán ser de la dureza conveniente para su manejo y fácil distribución en los mercados, y después al adicionarse durante la preparación de nuestras comidas, a ellas comunicaran los caracteres organolépticos de los productos que encierran y su parte grasa experimentará una perfecta emulsión. Estas mismas pastillas mezcladas con salsas en una mayor proporción las dotaran de adecuada consistencia para con ellas poder recubrir asados y conservarlos casi indefinidamente sin precisión de utilizar una nevera. Siendo muy importante hacer resaltar que el aceite hidrogenado al solidificarse constituye el envoltivo ideal que constantemente protegerá de toda alteración los principios esenciales de cada condimento preservándolos de la humedad y oxígeno del aire; agentes que tan intensamente contribuyen a la degeneración del alimento, bien solos o con el concurso de hongos o bacterias.

35

40

45

Estas pastillas pues añadirán además de la grasa necesaria o complementaria los sabores y aromas más esco-

0561



gidos, pulcra y técnicamente conservados. Simplificaran y perfeccionaran así las labores de la cocina.

50

El procedimiento para conseguir lo anteriormente descrito es el siguiente:

En unos recipientes adecuados se dispone la grasa animal o aceite hidrogenado que se desea utilizar, procediéndose a continuación a calentar aquellas a una temperatura aproximada de 35° para lograr la correspondiente fusión.

55

191468

Efectuada esta operación es llevada la mencionada grasa o aceite a unos moldes preparados de antemano y en donde se mezclarán con los condimentos que se deseen utilizar dejando después enfriar la mezcla obtenida hasta conseguir un bloque o pastilla de la forma que interese y según los moldes empleados, verificado lo cual se procede al vaciado correspondiente.

60

REIVINDICACIONES

Se reivindica como de la propia y nueva invención la propiedad y explotación exclusivas de:

65

1) Procedimiento para conservar condimentos en grasas animales o aceites hidrogenados caracterizado porque en unos recipientes adecuados se dispone grasa o aceite previamente hidrogenados por cualquiera de los sistemas conocidos procediéndose a calentar dichas grasas hasta alcanzar una temperatura aproximada de 35°, para lograr la oportuna fusión, realizado lo cual se vierten las mencionadas grasas o aceites en unos moldes preparados al efecto y en donde se mezclarán con los condimentos que se desean utilizar dejándose enfriar la mezcla hasta conseguir un bloque ó pastilla verificado lo cual se procede al vaciado correspondiente.

70

75

2) Procedimiento, según reivindicación anterior, caracterizado por consistir esencialmente en PROCEDIMIENTO PARA CONSERVAR CONDIMENTOS EN GRASAS ANIMALES O ACEITES HIDROGENADOS.-

Consta la presente memoria descriptiva de cuatro
hojas numeradas y mecanografiadas en una sola cara.

MADRID, enero de 1950.-

RODOLFO DE LA IGLESIA
P. R.

191468

