

mc/

1 92296

21 MA



192296

CERTIFICADO DE ADICION

a la patente nº. 172.631,

a favor de

D. Joaquín Elías Sanvicens Figueras - de nacionalidad española - domiciliado en BARCELONA, calle Verdi, nº 100,

por:

" Modificaciones en el objeto de la patente principal núm. 172.631, expedida en 21 de Febrero de 1946, por: "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO DIETETICO DE UN ALTO VALOR NUTRITIVO "

-----:ooo:-----

M e m o r i a D e s c r i p t i v a

La patente principal tiene por objeto un procedi-

21 MAR
192296



5 miento para la preparación de un producto dietético de alto
valor nutritivo que consiste en tratar el extracto de alga-
rrobas por el calor para sacarificar los productos amiláceos
que contiene, utilizando para ello los mismos ácidos orgá-
nicos contenidos en el extracto, continuar luego elevando la
temperatura para provocar un desdoblamiento de las gomas mu-
cílago de manera que se conviertan en un producto soluble
del tipo resinico asimilable y astringente, evaporando al mis-
mo tiempo el agua contenida en el extracto hasta la densidad
10 conveniente y pudiéndose por último incorporar al producto
sales u otros productos apropiados para mejorar su composi-
ción y propiedades.

15 El presente certificado de adición se refiere a
ciertas modificaciones introducidas en el procedimiento ob-
jeto de la patente principal mediante las cuales se obtiene
un producto que en lugar de ser líquido y de consistencia
de jarabe como en la patente principal, es sólido con un ex-
tracto seco elevadísimo y de cualidades organolépticas muy
diferentes, especialmente en lo que hace referencia al senti-
do del gusto.
20

25 El producto obtenido con estas modificaciones pue-
de entregarse al mercado en forma de pastillas obtenidas di-
rectamente o por moldeo como en la industria de los caramelos,
o bien obtenidas por compresión formando pequeños aglomerados
similares a los cubitos de caldo. En todos los casos este
producto es sólido a la temperatura ordinaria, de un color
pardo rojo de café, más o menos intenso, soluble en el agua
a la que tiñe de color de café y con un sabor más o menos
amargo y dulzaino variable en intensidad según la forma como
30 se ha efectuado la operación.

Las modificaciones objeto de este certificado de

21 MA



192296

adición consisten en esencia en que después de tratar el extracto de algarrobas según la patente principal para sacarificar los productos amiláceos y provocar un desdoblamiento de las gomas mucílagos, en lugar de suspender el calentamiento del producto como en la patente principal, se continua calentando hasta obtener una tostación de estos mucílagos que se logra mediante los ácidos del mismo extracto y los que se forman a consecuencia de la caramelización de parte o de todos los glucosidos y azúcares invertidos o sacarificados que contiene el producto. Este calentamiento y evaporación se prosigue hasta el momento en que una muestra extraída de la masa forma hilo, después de lo cual se deja solidificar el producto partiéndolo en fragmentos o moldeándolo del modo que se desee, o bien se le añaden esencias u otros productos para darle el sabor o las cualidades deseadas.

En la práctica, para fabricar industrialmente el producto con las modificaciones objeto de este certificado de adición, se procede del modo explicado en la patente principal hasta que se ha producido el desdoblamiento de las gomas mucilagos. Obtenido este desdoblamiento se continua calentando en la misma caldera, ya se trate de una caldera abierta o de un aparato al vacío, hasta obtener la tostación de estos mucílagos, la cual se produce mediante los ácidos contenidos en el mismo extracto o bien los que se han formado por la caramelización de parte o de todos los glucosidos y azúcares invertidos o sacarificados contenidos en el extracto.

Esta operación de tostación se efectúa a temperaturas comprendidas entre 250 y 310° C. y ha de llevarse a cabo con mucho cuidado para evitar que se produzca una tostación

21 MAR



192296

no conveniente de otros cuerpos orgánicos. A este efecto debe graduarse muy bien la acidez del producto, para lo cual es necesario ir alcalinizándolo, de una manera constante y regular, neutralizando los ácidos que se ván formando, a fin de que el valor pH no aumente sin cesar. Para esto puede emplearse cualquier álcali, pero en la mayor parte de los casos dá muy buenos resultados el bicarbonato sódico. De esta manera se puede hacer bajar el valor pH hasta 1, siendo el valor preferible de 2 a 3, en la mayor parte de los casos.

10 Cuando ha llegado el momento en que la operación está terminada, lo que se conoce exclusivamente por el paladar ya que no existen reacciones que puedan indicarlo, se baja el fuego y se mantiene la evaporación hasta el momento en que una muestra extraída de la masa de la caldera forma hilo, es decir que al ser estirada entre los dedos pulgar e índice forma una hebra sólida y brillante. Cuando esto sucede, se suspende la calefacción y se deja enfriar la masa lo suficiente para poder continuar la operación.

20 En este estado de la operación, se puede o bien dejar enfriar o solidificar completamente el producto dando ya por terminada la fabricación, o bien se puede adicionar a la masa contenida en la caldera los productos necesarios para darle sabores especiales, por ejemplo de café, de cacao, de anisado, etc.

25 En el primer caso, es decir si no se desea comunicar al producto sabores especiales, se escurre la masa de la caldera sin bajar la temperatura a fin de que se vacie toda y se lleva a moldes del tipo que se desee, para obtener barras o placas que pueden cortarse y moldearse en diferentes formas como los caramelos, o bien pueden dejarse solidificar completamente para luego molerlas y moldearlas por compresión en

30

21 MAR



192296

piezas o pastillas más o menos similares a los cubitos de caldo.

5 En el segundo caso, es decir, si se desea comunicar a la masa algún sabor o propiedad especial, sin retirar la masa de la caldera se le añaden las esencias o productos complementarios que se desee. Como la masa está muy caliente y las esencias, de anís, de café, etc. serían descompuestas al ser añadidas directamente al producto, es necesario diluir primero la esencia en un vehículo apropiado que reciba directamente la acción del calor y evite las descomposiciones. Pueden emplearse muchas materias a este fin, pero en la mayor parte de los casos dá buenos resultados el almidón o la fécula, tal como se hace para los extractos de regaliz y también a veces las materias grasas o ceras. Estos productos orgánicos tienen la ventaja de no ser atacados como la creta o magnesia, por ciertos ingredientes naturales del producto y además admiten muy bien las esencias.

10

15

Como por otra parte son materias orgánicas secantes, afrontan muy bien la acción del calor, protegiendo las esencias y luego al solidificarse el preparado, lo preservan siempre algo de su higroscopicidad.

20

Finalmente el producto, tanto si contiene esencias y sustancias de adición como si no las contiene, se deja solidificar y se parte en fragmentos o se troquea como los caramelos, o bien después de solidificado se pulveriza y con este polvo se forma por compresión pastillas, tabletas, cubitos, etc.

25

Como este producto resulta higroscópico, lo mismo que todos los productos que contienen extractos y azúcares invertidos o solidificados, es conveniente para entregarlo al mercado protegerlo de la humedad envolviéndolo en papel de

30

192296

- 6 -

21 MAR

192296



estaño, papel parafinado u otra materia apropiada, o bien recubrirlo de una capa de azúcar en polvo o fundido, o también gragearlo, añadiéndole materias diversas como creta, almidón, azúcar, etc. a fin de recubrirlo de una capa protectora.

5

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

Se reivindica como objeto de este certificado de adición:

10

1.- Modificaciones en el procedimiento para la obtención de un producto dietético de un alto valor nutritivo, objeto de la patente principal, que consisten en que después de tratar el extracto de algarroba como en la patente principal, hasta provocar el desdoblamiento de las gomas mucílagos, se continua calentando para provocar una tostación de estas gomas mucílagos junto con la formación de caramelinias de glúcidos, evaporando el agua en su máximo para obtener un cuerpo sólido troquelable o manufacturable, soluble en agua y al cual se le pueden incorporar esencias u otras materias o sustancias apropiadas para variar sus propiedades y composiciones.

15

20

2.- Modificaciones en el procedimiento según la reivindicación anterior, caracterizadas porque la tostación de las gomas mucílagos y la caramelización total o parcial de ciertos glúcidos se logra calentando el producto a temperaturas comprendidas entre los 250 y 310° C. durante cierto tiempo, neutralizándose los ácidos orgánicos naciotes y las acroleinas por medio de alcalinos, especialmente por el bicarbonato sódico, de manera que se mantenga en la masa un valor pH entre 1 y 3, o como máximo hasta 5 según el sabor deseado.

25

30

21 MAR.

192296



5 3.- Modificaciones en el procedimiento según las reivindicaciones anteriores, caracterizadas porque la ealefacción del producto para obtener la tostación de las gomas mucílagos y la caramelización de los glúcidos, se interrumpe cuando el producto llega al punto de hilo, es decir cuando una pequeña cantidad de producto estirado entre los dedos pulgar e índice se solidifica formando una hebra dura y brillante.

10 4.- Modificaciones en el procedimiento según las reivindicaciones anteriores, caracterizadas porque después de suspender la tostación al llegar al punto de hilo, se incorporan a la masa esencias u otros productos apropiados para variar su composición y propiedades, obteniendo así diferentes sabores del producto final.

15 5.- Modificaciones en el procedimiento según las reivindicaciones anteriores, caracterizadas porque una vez obtenido el producto, tanto si se le han añadido esencias u otras substancias como nó, se deja solidificar y se parte en fragmentos o se moldea por troquelado, o bien se pulveriza para moldearlo después por compresión, aplicándole finalmente una envoltura o cubierta que lo proteja de la humedad.

20 6.- Modificaciones en el objeto de la patente principal n.ºm. 172.631, expedida en 21 de Febrero de 1946, por: "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO DIETETICO DE UN ALTO VALOR NUTRITIVO."

25

Esta memoria consta de siete páginas, escritas por una sola cara.

BARCELONA, 21 MAR. 1950

P.A.
JOSE M. FOLIBAR