



192554

192554

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por VEINTE años

a favor de Don Jesús BONILLA MARTINEZ y Don Gregorio MEDINA CAYUELA, residentes en Madrid, Pacifico 105, y Garcia Morato 98 respectivamente.

por: "UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION Y PREPARACION DE UN GRASO-EDULCORADO DE ALTO VALOR NUTRITIVO Y DE APLICACION ALIMENTICIA".

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

La invención a que se refiere la presente memoria por un procedimiento para la obtención y preparación de un graso-edulcorado de alto valor nutritivo y de aplicación alimenticia, constituye una novedad industrial, con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva por lo que los recurrentes pasan a ponerlo al amparo de las disposiciones que regulan la pre-



192554

piedad industrial en nuestro país.

5.- Sabido es los inconvenientes con que se tropieza en los desplazamientos para llevar todos los elementos de avituallamiento que fuera de desear dado el gran número de envases de que hay que ir provisto, esto es, uno por cada producto a consumir y tenemos por ejemplo que en el curso de una excursión o un viaje, queremos degustar una taza de café con leche y hemos de ir preparados de tres envases para los productos base, o sea, para el café, la leche, y la materia edulcorante.

10.- Si queremos saborear unas tostadas; anteriormente a nuestra partida, hemos dispuesto cuando menos dos envases, uno para la mantequilla, y otro para el azúcar o mermelada.

15.- En sí, el llevar tanto frasco resulta hartamente engorroso, muy en particular durante las excursiones ya que contra más leve sea el peso a soportar durante ella, en mejor ambiente se desenvuelve la misma, al ir por regla general los alimentos alojados en el interior de mochilas o bolsas de mano ocurriendo por el estilo en los viajes donde todo bulto o paquete resulta un obstáculo.

20.- De otra parte sabido es la escasez de materia prima para la fabricación de envases, lo que hace que estos reporten un alza exorbitante en el mercado, redundando por tanto ello en pro de la carestía del producto envasado y que a veces se hace de todo punto imposible su adquisición.

25.- Si hemos de adquirir, por ejemplo, tres productos a utilizar conjuntamente, veremos por lógica que nos són entregados otros tantos envases y con asombro observaremos el enor-



me desembolso que se nos ha originado predominando en ello el haber tenido que abonar el importe que se nos ha exigido por los envases.

Por ésta causa los peticionarios han ideado el medio de realizar un nuevo procedimiento para preparar productos alimenticios que se presten a ello, debidamente asociados y dispuestos en un sólo envase, consiguiendo de éste modo obviar los inconvenientes de que hasta ahora nos aquejábamos, en éste aspecto, independientemente de haber logrado la obtención de un producto graso-edulcerante de alto valor nutritivo.

5.-

10.-

He aquí en todos sus detalles la marcha del procedimiento en cuestión.

Se toma una cantidad de mantequilla dividiéndola en fragmentos depositándose seguidamente en una batidora; a cuya mantequilla no ha de someterse a operación alguna hasta llegado el momento que más adelante se indicará.

15.-

Aisladamente se dispone de una porción de miel, a la cual habrá de someterse para su fluidificación al proceso del baño de María y una vez obtenida ésta licuación y eliminados los agentes sólidos que pudiera llevar consigo se somete a un batido enérgico.

20.-

Tras la operación precedente se dosifica la cantidad que se desée obtener en la siguiente proporción:

Mantequilla del 67'50 al 70%

Miel del 27'50 al 30%

25.-

Sin pérdida de tiempo y por un espacio de veinte minutos se trabajan íntimamente en una máquina adecuada ambos productos asociando a éste conjunto un colorante de los usuales en pas-

192554



-4-

5.- teleria y en una proporción de un dos por ciento, no sin antes haberle asociado un concentrado aromático, constituido por cualquier esencia de las conocidas en el mercado de acuerdo con las exigencias del paladar y en una proporción de un tres por ciento.

10.- Como variante del caso práctico descrito anteriormente es susceptible de, cuando la práctica lo aconseje y siguiendo igual proceso, la miel será substituida por mermelada en iguales proporciones, pero en este caso, no entrará en función el preparado colorante y sí el concentrado de esencia.

15.- Efectuada esta operación se obtiene el producto perseguido y se procede a su envasado con el fin de que se mantenga la integridad vital del producto obtenido, esta operación se realizará a mano y por medio de las mangas de paño conocidas en el gremio de repostería.

20.- Descrito el objeto y realización del invento aplicado a obtener y preparar un producto graso-edulcorante de alto valor nutritivo y de aplicación alimenticia, se hace constar que dicho procedimiento es protegido en cualquier forma de realización de práctica, dentro de su esencialidad valiéndose para realizarlo de cualquier medio manual mecánico, por entrar todo dentro del espíritu de la invención.

N O T A

25.- Hecha la descripción del presente invento, se declara como nuevas de propia invención para todo el territorio español, sus colonias, protectorado y dominios, las siguientes reivindicaciones:



REIVINDICACIONES

5.-

1ª.- Un procedimiento para la obtención y preparación de un graso-edulcorado de alto valor nutritivo y de aplicación alimenticia, caracterizado porque como primera fase del proceso se fracciona una porción de mantequilla, depositándola seguidamente en una batidora para su ulterior manipulación.

10.-

2ª.- Un procedimiento para la obtención y preparación de un graso-edulcorado de alto valor nutritivo y de aplicación alimenticia, según reivindicación anterior, caracterizado porque en operación independiente se dispondrá de otra porción, en este caso de miel, que se fluidificará con el proceso del baño de María, eliminando en ella todos los agentes sólidos que pudieran observarse debidamente mezclados, procediéndose seguidamente en máquina adecuada a un batido enérgico.

15.-

3ª.- Un procedimiento para la obtención y preparación de un graso-edulcorado de alto valor nutritivo y de aplicación alimenticia, según reivindicaciones precedentes caracterizado porque las proporciones de uno y otro producto de los anteriormente descritos a emplear se hará en la siguiente proporción.

20.-

Mantequilla 67'50 al 70%
Miel 27'50 al 30%

25.-

4ª.- Un procedimiento para la obtención y preparación de un graso-edulcorado de alto valor nutritivo, según lo reivindicado en notas 1ª y siguientes, caracterizado porque el hecho de que asociadas ambas proporciones, y deposi-

192554

-6-



5.- todas en una batidora, se le sazona con una proporción de un dos por ciento de materia colorante de las habituales en el ramo de pastelería, y un tres por ciento de concentrado aromático, batiendo todo este conjuntamente en una de las máquinas habituales para ello, por un espacio de veinte minutos.

10.- 5^a.- Un procedimiento para la obtención y preparación de un graso-edulcorado de alto valor nutritivo según puntos 1 o siguientes caracterizado porque como variante en la composición del producto a obtener, la miel puede ser substituida por mermelada variando entonces la proporción de equivalencia al eliminarse de la composición el dos por ciento del producto colorante cuyo porcentaje pasará a engrosar al que ha de aportarse de mermelada.

15.- 6^a.- Un procedimiento par la obtención y preparación de un graso-edulcorado de alto valor nutritivo y de aplicación alimenticia, según notas anteriores que se caracteriza porque una vez obtenido esta asociación se procede a su envasado en tarros adecuados y que con el fin de que el producto conserve su integridad vital, se formalizará a mano y por medio de mangas de paño de las conocidas en el arte culinario.

20.- 7^a.- UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN Y PREPARACIÓN DE UN GRASO-EDULCORADO DE ALTO VALOR NUTRITIVO Y DE APLICACIÓN ALIMENTICIA.

25.- Todo ello conforme se describe y reivindica en la memoria que antecede que consta de seis hojas escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 15 de Mayo de 1925
DAMIAN VARGONES
P. P.