

193162

26 MAR



**MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL**

193162

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

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio español, sus colonias y protectorado de Marruecos, a favor de:

Don Carlos SAURET PONSÁ

de nacionalidad española y residente en Barcelona, calle de Mallorca núm. 212, por:

"UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO AUXILIAR PARA LA ALIMENTACION".

=====



26

MEMORIA DESCRIPTIVA  
=====

193162

Actualmente se emplean en la industria de la alimentación y sus derivados, una serie de productos que no pueden considerarse como productos alimenticios dadas sus escasas propiedades nutritivas, pero sin embargo, unos por ser aromáticos, y otros por su agradable sabor, se emplean como auxiliares para modificar el gusto y olor de los productos o preparados para la alimentación humana. - - - - -

Entre estos productos abundan en el mercado los destinados a modificar el sabor de la leche, pero si bien algunos de ellos logran su finalidad, otros no producen mas consecuencia que alterar el color y muy ligeramente el sabor, pero esta última propiedad se logra sin que realmente el sabor resultante sea agradable al paladar como era de desear. - - - - -

Para obviar esta dificultad, el recurrente ha ideado y experimentado con buen éxito el procedimiento a que se contrae esta Patente de Invención, gracias al cual se logra obtener un producto auxiliar de sabor agradable e intenso, que al ser mezclado con los líquidos alimenticios, principalmente la leche, modifican su sabor en manera sensible, resultando por otra parte de fácil y económica fabricación, lo que en resumen repre-



# 193162

senta sensibles ventajas de orden técnico, práctico y  
25. económico. - - - - -

Este procedimiento está caracterizado en partir  
de los siguientes elementos: glucosa deshidratada y  
tostada y lactosa en proporciones que oscilan entre el  
35 al 45 de la primera para el 55 al 65 de la segunda,  
30. efectuándose esta mezcla en forma especial. El tercer  
elemento que entra en el proceso es el sulfato de qui-  
nina y en proporciones que oscilan entre el 1 y el 2  
por mil en relación con el total de la mezcla anterior-  
mente citada. - - - - -

35. El proceso de fabricación se lleva a efecto en  
las siguientes fases fundamentales. Primero la gluco-  
sa en estado sólida se disuelve en agua a saturación,  
elevando la temperatura en forma conveniente; una vez  
obtenida esta solución saturada se procede al filtra-  
40. do y decantación en su caso, separándole así todas las  
impurezas; por último se evapora, por calentamiento,  
el agua que sirvió de vehículo, manteniéndose la tem-  
peratura y presión (preferentemente inferior a la ad-  
mosférica) hasta lograr un elevado grado de sequedad  
45. de la glucosa y al mismo tiempo el grado de tostación  
que es necesario según se ha indicado anteriormente,  
lográndose como producto final de esta fase, la glu-  
cosa cristalizada y tostada que por molido ulterior  
se transforma en polvo fino. - - - - -



# 193162

50. Como segunda fase del mismo proceso, se prepara una solución de sulfato de quinina en un vehículo apropiado (preferentemente un alcohol volátil) hasta alcanzar la saturación a la temperatura ambiente y presión normal. Una vez obtenida esta solución, se
55. mezcla con cierta cantidad de lactosa hasta lograr una regular dispersión de la primera sobre la segunda, procediéndose por último a elevar la temperatura de esta mezcla hasta la evaporación total del vehículo, quedando como producto resultante de esta fase una mezcla
60. sólida y pulverulenta de lactosa y sulfato de quinina, en la que este último producto está repartido o disperso en forma regular y homogénea en el segundo.

- Las proporciones en que los tres elementos citados, sulfato de quinina, vehículo volátil y lactosa,
65. entran a formar parte de la mezcla, son variables, no obstante oscilarán entre los siguientes valores: Sulfato de quinina de 0'5 a 1 por mil; vehículo, cantidad suficiente para saturación; y lactosa del 27'5 al 32'5 por ciento, dependiendo el valor exacto de estas cifras del grado de concentración que se desée lograr en
70. el producto acabado. - - - - -

- Como tercera y última fase del mismo proceso industrial que se describe, se procede a la mezcla del producto resultante de la segunda fase, con un 35 a 45%
75. de la glucosa obtenida en la primera fase y con un -



193162

27'5 a 32'5 de lactosa, hasta lograr un producto de composición regular que es realmente el producto auxiliar de la alimentación que se trataba de obtener.

Como variante, se prevé en esta Patente la posibilidad de que el producto así obtenido se presente en disolución alcohólica, acuosa o en otro vehículo apropiado para lo cual la segunda fase quedará terminada sin proceder a la evaporación total y la tercera queda complementada con la adición del vehículo apropiado hasta el límite conveniente al grado de concentración que se desée. Asimismo el vehículo alcohólico empleado en la segunda fase deberá ser, en este caso, perfectamente soluble en el de la solución final. - - - - -

Asimismo se prevee en esta Patente la posibilidad de emplear como materia prima para la primera fase citada, la sacarosa ú otro producto orgánico apropiado, la cual y en todos los casos deberá someterse a la fase final de tostación y deshidratación indispensablemente. - - - - -

Descritas convenientemente las características y detalles fundamentales del procedimiento a que se contrae esta Patente de Invención, se hace constar que en el mismo será susceptible introducir todas aquellas modificaciones que la experiencia y la prác-



193162

100. tica puedan aconsejar, siempre que con ellas no se cambie, altere o modifique su idea fundamental, la cual queda resumida en la siguiente: - - - - -

N O T A  
=====

Se declaran de propiedad, novedad y utilidad,  
105. las siguientes: - - - - -

R E I V I N D I C A C I O N E S  
=====

110. 1ª.- Un procedimiento de fabricación de un producto auxiliar para la alimentación caracterizado en mezclar en determinadas condiciones los siguientes elementos básicos en las siguientes proporciones: Glucosa deshidratada y tostada 35 al 45 %; Lactosa seca 55 al 65 % y sulfato de Quinina 1 al 2 %, todas ellas referidas a peso; en verificarse la mezcla de los tres productos básicos efectuando, primeramente la dispersión por solución previa del tercero con la mitad de la proporción del segundo, seguidamente con la otra mitad del segundo y la totalidad del primero pero en tales condiciones que el tercero quede perfectamente disperso en el segundo y estos con el primero. - - -

120. 2ª.- El mismo procedimiento de la nota anterior, se caracteriza también en que la glucosa se purifica en operación previa mediante solución, decaantación,

193162<sup>26</sup>



filtrado y desecación, simultáneándose esta última  
operación con la de tostación, para lo cual esta fa-  
125. se se verifica en condiciones de temperatura y pre-  
sión adecuadas para lograr la cristalización, pro-  
cediéndose seguidamente a su pulverización en grado  
conveniente. - - - - -

3ª.- El mismo procedimiento de la nota primera  
130. se caracteriza también en que la mezcla o dispersión  
del Sulfato de Quinina en la Lactosa, se efectúa por  
solución previa del Sulfato en un vehículo apropiado  
que sea volátil (preferentemente que disuelva a ambos  
productos) mezclándose esta solución con la Lactosa  
135. desecada en proporciones convenientes y en forma tal  
que el sulfato quede perfectamente disperso en la Lac-  
tosa, procediéndose seguidamente a su desecación to-  
tal. - - - - -

4ª.- El mismo procedimiento de la nota primera,  
140. se caracteriza también en que la mezcla de la glucosa  
con la Lactosa preparada según la nota precedente, se  
efectúa, completando en su caso la proporción de lac-  
tosa, indicada en la nota primera, y seguidamente se  
mezcla con la glucosa tostada y deshidratada, pudiendo-  
145. se efectuar esta mezcla por solución previa mediante  
un vehículo apropiado que disuelva a los tres produc-  
tos, procediéndose seguidamente, en este caso, a la  
desecación total. - - - - -

MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

26 MAY



- 8 -

193162

5ª.- El mismo procedimiento de la nota primera  
150. se caracteriza también en que la glucosa indicada -  
puede ser sustituida por sacarosa, siempre que se la  
somete al proceso de deshidratación y tostación indi-  
cado en la nota segunda, adoptándose en este caso, co-  
mo vehículo de solución previa, un agente químico que  
155. sea capaz de disolverla. - - - - -

6ª.- El mismo procedimiento de las notas prece-  
dentes se caracteriza también en que el producto ob-  
tenido se podrá disolver o diluir, en proporción va-  
riable, en un vehículo apropiado, cuando se desée ob-  
160. tener un producto final en estado de solución con de-  
terminado grado de viscosidad para lo cual la deseca-  
ción indicada en la nota tercera pueda suprimirse, -  
siempre que el vehículo indicado en la misma nota sea  
igual al vehículo adoptado para la solución final o  
165. bien soluble en él. - - - - -

7ª.- "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRO-  
DUCTO AUXILIAR PARA ALIMENTACION". - - - - -

Todo ello tal y como se describe y reivindica  
en la presente memoria que consta de ocho hojas folia-  
170. das y mecanografiadas por una sola de sus carac. - -

Madrid a 26 de Mayo de 1.950.

P. A. de

Don CARLOS SAURET PONSÁ

Luis Triana Arroyo

P. P.