

195520

195520

24



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

195520  
por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS COMESTIBLES, A BASE DE EXTRACTO DE REGALIZ EN ESTADO MOLDEADO Y ELASTICO", a favor de Don Pedro Navarro Rodeja, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle de San Carlos, núm. 7.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento para la obtención de productos comestibles, a base de extracto de regaliz en estado moldeado y elástico.

5. Con la invención se logra un producto en el que, el extracto de regaliz, es el elemento fundamental, pero, además, existen algunos productos inofensivos de adición, tales como la goma arábiga y una pequeña cantidad de goma tragacanto, con las cuales la materia se hace compacta y flexible, permitiendo ser moldeada en adecuados moldes, de los que salen figuritas o formas atractivas que dan al resultado un aspecto nuevo, constituyendo así un producto original.

10. Se procede en la invención a secar y pulverizar tocamento la raíz de regaliz, extendiéndola sobre una solera, hasta su desecación técnica.

15. Estas partículas gruesas se colocan sobre un diafragma

24



195520

ma agujereado de un aparato lixivador, vertiendo encima agua, hasta su cubrición total.

La mezcla queda en maceración durante veinticuatro horas, extrayendo el líquido por apertura de la llave y retirando la masa húmeda, que se comprime y se vuelve a lixiviar con una nueva cantidad de agua, quedando en maceración otras veinticuatro horas, extrayendo el líquido según se ha indicado y estrujando bien el residuo.

5. Ambos líquidos se mezclan, el de primera fase y el de segunda, filtrándolos si fuese necesario.

10. El líquido citado se pone a evaporar en baño maría, hasta su reducción a una sexta parte de su volumen, dejando sedimentar la porción resultante.

15. Se filtra de nuevo y el líquido final se somete a evaporación otra vez, en baño maría, hasta que vaya adquiriendo poco a poco consistencia de papilla.

Se añade una pequeña porción de goma arábiga y una décima parte en peso de goma tragacanto, con relación al peso de la goma arábiga empleada.

20. La papilla se hace más espesa, y en este estado se vierte en moldes que afectan formas variadas y caprichosas, tales como figuritas, objetos, juguetes, etc., en cuyos moldes se mantiene con débil presión hasta su completa sequedad.

25. El producto resultante es elástico, merced a la tracción intermolecular que proporciona a sus moléculas la mezcla de goma indicada y siendo en absoluto inofensivo, es utilizable como golosina, a los mismos fines que actualmente se hace con el conocido extracto de regaliz.

30. Para facilitar la explicación, se indica a continuación el siguiente ejemplo.

105520

24 N



Se toman 100 gramos de raíz de regaliz mondada, se secan y trocean, poniéndolos en maceración con 1200 cm<sup>3</sup> de agua, durante 24 horas, extrayendo el líquido y exprimiendo el residuo.

5. Se vuelve a tratar este residuo con agua, macerándolo durante otras 24 horas, volviendo a extraer el líquido hasta el máximo.

10. Se reúnen ambos líquidos y se evaporan al baño maría, hasta reducir su volumen en sus 5/6 partes, quedando la sexta parte citada formando un residuo líquido que se decanta y se vuelve a evaporar su líquido en baño maría, hasta consistencia de papilla.

15. Se añade a esta papilla un 5% de goma arábiga y un 1% de goma tragacanto, vertiendo el resultado en moldes, en los que se deja secar bajo presión, a temperatura entre 15 a 25°C., desmoldeando y dejando el producto en ambiente seco durante ocho horas.

20. La invención, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de ejecución que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, en la descripción. Podrá, pues, realizarse con los medios y aparatos más adecuados para lograr el fin propuesto; por quedar todo ello comprendido dentro del espíritu de las reivindicaciones.

N O T A

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

105520



ciones:

- 1ª.- Un procedimiento para la obtención de productos comestibles, a base de extracto de regaliz en estado moldeado y elástico, caracterizado esencialmente por el hecho de
5. someter a la raíz de regaliz (*glyrrhiza glabra* L.) seca y trocesada groseramente, a un proceso de maceración en dos operaciones sucesivas, retirando en cada una de ellas el agua y extrujando el residuo, mezclando las aguas obtenidas y sometiendo la mezcla a una evaporación al baño maría, hasta
10. una gran reducción de su volumen, aproximadamente hasta quedar reducido a una sexta parte, se decanta el resultado y se filtra el líquido, someténdolo de nuevo a evaporación, hasta lograr un resultado consistente, al que, si se considera necesario, se hacen adiciones de sustancias inofensivas
15. para el organismo y de adecuada acción intermolecular, tales son la goma arábiga y una pequeña fracción de goma tragacanto y otras, vertiéndose la pasta en moldes, de cualquier forma, en los que se deja secar a temperatura de unos 15 a 25°C., bajo presión, desmoldeando seguidamente y manteniendo el producto en
20. ambiente seco durante ocho horas.

3ª.- Un procedimiento para la obtención de productos comestibles, a base de extracto de regaliz en estado moldeado y elástico.

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

Madrid, a 24 de noviembre de 1950.

p.a.

JAIME ISERN MIRALLES

P. P.

