



1 95994

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

195994

por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PREPARADO BASE, PARA FABRICAR ALMENDRADOS Y PRODUCTOS SIMILARES", a favor de Don Francisco Passapera Comas, de nacionalidad española, residente en Barcelona, Plaza de Palacio, nº 5, 1º.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento para la obtención de un preparado base para fabricar almendrados y productos similares.

El procedimiento comprende una preparación aislada de elementos integrantes, reducidos previamente a polvo homogéneo o trituración fina y regular, incorporando estos resultados, entre sí, en proporciones apropiadas, para lograr un todo pulverulento o granuloso, que es de aplicación para los fines previstos.

10. La invención comprende las siguientes fases:
- a).- La preparación de un medio disolvente y emulsionante de la albúmina de huevo.
 - b).- La preparación de esta albúmina,
 - c).- La preparación de elementos de adición que complementan a los anteriores y les dan aptitud para una u otra
- 15.



1 95994

aplicación,

d).- Su mezcla homogénea y envasado.

El medio de disolución y emulsionante empleado es el sacarato de cal, que se obtiene tratando el azúcar con la cal, para obtener el sacarato monocálcico ($C_{12}H_{22}O_{11}CaO$).

5.

Se obtiene partiendo de azúcar o jarabe de azúcar de 36° B \acute{e} , añadiéndole la cal, hasta lograr el producto estable.

10.

El resultado se seca a temperatura inferior a los $50^{\circ}C$. y se hace homogéneo por tamizado.

Se prepara un polvo de albumina, separando ésta de la clara de huevo, secándola y sometiéndola después a un molido uniforme.

15.

Como elementos de adición se emplea el Borato de sosa $B_2O_7Na_2$ anhidro.

Los anteriores elementos, reducidos a polvo, se reúnen en un bombo o agitador, para lograr un resultado homogéneo, que se seca en corriente de aire seco y temperatura entre 15 a $20^{\circ}C$., y seguidamente se envasa.

20.

Con estos elementos se obtienen productos cuyas propiedades y aplicaciones dependen de las proporciones y de la clase de elementos integrantes, substituyendo esencialmente a la clara de huevo en todas sus aplicaciones.

25.

Para facilitar la comprensión se indican a continuación los siguientes ejemplos.

EJEMPLO

30.

Para 100 partes en peso, se toman 27 partes de albumina de huevo, 8 partes de borato de sosa y 65 partes de sacarato de cal, se mezclan, secan y envasan, como sea conveniente, siendo la temperatura más apropiada de trabajo entre los 15 a $20^{\circ}C$.



1 95994

El producto resultante es aplicable para almendrados y demás pastas.

La invención, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de los ejemplos citados en la descripción, alcanzando a todas ellas la protección que se recaba. Podrá, pues, construirse utilizando los medios y aparatos más apropiados, con las proporciones, tiempos y temperaturas más apropiados: por quedar todo comprendido dentro del espíritu de las reivindicaciones.

N O T A

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

15. 1ª.- Un procedimiento para la obtención de un preparado base, para fabricar almendrados y productos similares, caracterizado por el hecho de comprender un sacarato de cal ($C_{12}H_{22}O_{11}CaO$), un polvo de albumina de huevo, y elementos de adición, como es el borato de sosa ($B_4O_7Na_2$), siendo este elemento de adición incorporado a la mezcla de los dos primeros, para dar al conjunto, en cada caso, características que le hacen de aplicación para almendrados y productos similares.
20. 2ª.- Un producto según la reivindicación 1ª, en el que el sacarato de cal se obtiene tratando por la cal un azúcar o jarabe de azúcar de 35° Bé, secando el resultado a una temperatura que no rebase los 50°C.



1 95994

3^a.- Un procedimiento según la reivindicación 1^a, en el que la albúma se obtiene de la clara de huevo, sometiendo la a secado técnico y moliéndola en grano fino.

5. 4^a.- Un procedimiento según la reivindicación 1^a, en el que, para lograr un producto de aplicación a fabricación de almendrados o similares, se hace entrar la albúmina de huevo, el borato de sosa y el sacarato de cal, en proporciones centesimales respectivas de 27,8 y 65 partes.

10. 5^a.- Un procedimiento según la reivindicación 1^a, en el que, en cualquiera de los casos, la materia en polvo resultante de la incorporación de sus elementos componentes, se somete a una homogeneización en bombo o similar, se seca y envasa para su consumo.

15. 6^a.- Un procedimiento para la obtención de un preparado base para fabricar almendrados y productos similares.

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

20. Madrid, a 2 de enero de 1950.-

FRANCISCO PASSAPERA COMAS.

p.a.

SEÑOR MIRALLER

P. P.