

MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

197423



1951

197423

MEMORIA DESCRIPTIVA  
=====

correspondiente a una PATENTE DE INVENCION, por 20 años, a favor de los Sres D. RAFAEL ARROYO CUENCA y DE CARMEN MONTAÑANA SALVADOR, ambos de nacionalidad española y domiciliados en CABANAL (V a l e n c i a), calle de Pedro Maza nº 31, por: "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE HORCHATAS ESTABLES".

- o - o -

El procedimiento que constituye el objeto de la presente invención, es una absoluta novedad propia que, según el enunciado expresa, trata de un procedimiento mediante el cual se obtienen horchatas con la calidad de estabilización precisa para su almacenamiento o envasado con duración indefinida.

5.- En la actualidad las horchatas han de consumirse en un periodo de tiempo corto a partir del momento de su fabricación, no siendo posible su conservación debido a las características del producto base, o chufa.

10.- Se ha venido estudiando el modo de poder envasar este producto en un determinado lugar para transportarlo fuera de él, pero todos los procedimientos utilizados



197423

15.- han dado un resultado totalmente negativo en el momento en que se hacía necesaria una prolongación relativa del producto, pues se agriaba y presentaba un aspecto de disgregación total de los productos integrantes.

20.- Con el procedimiento objeto de esta patente se consigue la estabilización absoluta de las horchatas conservándose indefinidamente en las mejores condiciones para el consumo.

Las pruebas que con este procedimiento se han hecho, en forma continuada y repetida, han dado el más feliz resultado en todos los aspectos.

25.- El procedimiento inventado se inicia a partir de la horchata preparada con arreglo a las normas clásicas usuales, más o menos concentrada, según el destino que se le haya de dar.

30.- Consiste en producir una mezcla de la horchata con suero extraído de la leche fresca, añadiendo éste a la horchata hasta obtener una estabilización corpórea de la mezcla en suspensión, mediante batido hasta lograr su completa homogeneidad.

35.- Obtenida la mezcla en las condiciones anteriores, el producto resultante se somete a pasteurización para conseguir una suspensión constante, después de lo cual, el producto resultante puede ser envasado y en tal caso sometido a esterilización, con lo que se conservará por tiempo indefinido sin que sufra alteración por cambios de temperatura, o de climas, ni durante los transportes por largos que estos fueran.

40.- El mismo procedimiento se emplea cuando se trata de horchatas concentradas a fin de añadir agua para



197423

obtener una bebida más diluida.

- 45.- Los productos fundamentales son las horchatas de chufas, aunque también puede aplicarse el procedimiento a otras horchatas en que por sus características resulte de aplicación.

-----  
REIVINDICACIONES  
=====

- 50.- 1ª).- "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE HORCHATAS ESTABLES", que se caracteriza por que a una horchata preparada con jugo de chufas, edulcorada o no, y con la cantidad de agua prevista para su concentración, se le añade paulatinamente suero de leche fresca hasta obtener
- 55.- una estabilización corpórea de la mezcla, mediante batido hasta su completa homogeneidad, quedando así preparado para homogenización y pasteurización posterior a fin de mantener la suspensión de los elementos integrantes de la mezcla.

- 60.- 2ª).- "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE HORCHATAS ESTABLES".

La presente memoria descriptiva consta de tres hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, componiendo un total de sesenta y cinco líneas

65.- incluidas las presentes.

Madrid, 14 de abril de 1.951

ANTONIO ESCOBAR