



199130

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

PATENTE
DE

199130

INVENCION

por "UN METODO PERFECCIONADO PARA MEJORAR LA ELABORACION DE LAS PASTAS PARA SOPA", a favor de Doña Maria Papell Isern, de nacionalidad española, residente en Barcelona, Paseo de San Juan, nº 94.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un método perfeccionado para mejorar la elaboración de las pastas para sopa.

Es sabida la importancia que tienen las sopas condimentadas, en la alimentación, especialmente en las estaciones frías, siendo siempre un problema para las amas de casa, proporcionar a la sopa el gusto y la propiedad nutritiva necesaria para considerarla como una alimentación completa.

Actualmente, las sopas elaboradas con pasta para sopa, carecen de estas cualidades, siendo preciso efectuar dispendios cuantiosos para proporcionar el gusto y el poder nutritivo necesarios.

Con la invención se trata de lograr, mediante un método perfeccionado en la elaboración de la pasta para sopa, las mencionadas propiedades que han de proporcionarles un sabor agradable en extremo, quedando aumentado el poder nu-



199130

tritativo y tónico.

La invención se realiza mediante una preparación pre-
via de una solución en agua de un glutamato, preferentemen-
te el glutamato monosódico.

5. La proporción de esta solución, por ciento, es prefe-
rentemente la de 1 a 3 %, aunque puede ser variada según la
intensidad de mejora que se desea conseguir, considerándose
dicha proporción como un término medio normal.

10. Esta solución de glutamato, se añade a la cantidad
de agua utilizada para el amasado de la pasta, la cual se
amasa técnicamente por los métodos normales, en agua calien-
te, pasando la mezcla de agua y harina y glutamato a la má-
quina amasadora que bate el conjunto, hasta dejarlo absoluta-
mente homogéneo, debiendo formar el todo amasado una pasta,
15. en cuyos grumos no se puede destacar ninguno de sus componen-
tes.

- A la citada operación sigue la de moldeo en máquinas
estrujadoras, cortándose después según convenga en las máqui-
nas cortadoras y, finalmente, procediéndose a un secaje téc-
nico y envasado.
20.

- Los glutamatos y, especialmente, el glutamato monosó-
dico, proporcionan un sabor agradable a la pasta así tratada,
aumentando en ella su poder nutritivo y dando a la misma efe-
tos tónicos no logrados con los procesos actuales. Los cita-
dos glutamatos, son inócuos.
25.

- La invención, dentro de su esencialidad, podrá ser
llevada a la práctica en otras formas de realización que di-
fieran en detalle de la indicada a título de ejemplo para
la descripción, pudiéndose emplear los medios y aparatos más
30. adecuados, con orden de operaciones más convenientes para lo



199130

grar el fin propuesto: por quedar todo ésto 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:

5.

1ª.- Un método perfeccionado para mejorar la elaboración de las pastas para sopa, caracterizado esencialmente por el hecho de incorporar a la masa, en el momento de su amasado, antes o en el momento del reblandecimiento del gluten,

10.

una solución, preferiblemente del 1 al 3% de un glutamato, especialmente el glutamato monosódico, realizándose seguidamente el amasado según técnica normal, hasta lograr una homogeneización completa que se demuestre por el hecho de que los grumos de dicha pasta, no presenten partículas o

15.

granos apreciables, siguiendo después a esta operación, las normales de molienda, moldeo, corte y secado técnico, para dar lugar a una pasta alimenticia dotada de propiedades nutritivas mejoradas y, además, de un poder tónico muy notable.

20.

2ª.- Un método perfeccionado para mejorar la elaboración de las pastas para sopa.

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

Madrid, a 6 de agosto de 1951.-

MARIA PABELL ISERN.-

p.a. JAIME ISERN MIRALLÉS