

202289

- 1 -



202289

**MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL**

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCIÓN, por diez años en España,

a favor de

DON ENRIQUE ALBER, residente en Bilbao (Vizcaya), calle Bailén

Particular del Norte nº 6,

p o r

«PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE HELADOS DE CARAMELO».

-----

4 MAR 1930



La invención a que se refiere la presente memoria, constituye en España una novedad industrial, con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial, de 26 de Julio de 1.929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1.930.

El procedimiento de fabricación de helados de caramelo que vamos a describir, da por resultado un tipo de caramelo totalmente desconocido en España, el cual se presenta en forma de chupete helado, provisto en su base de un palillo, que le sirve de agarradero.

Las materias primas empleadas en el proceso de fabricación son las siguientes: Frutas, jugos diluïdos de frutas, azúcar y un estabilizador para la mezcla homogénea de los ingredientes, ajustando esta a los diversos modos o formulas de preparación.

Efectuada la mezcla con los ingredientes referidos, se procede a la pasteurización de la misma y posteriormente a un rápido enfriamiento a 45° F. equivalente a 7.22° C.

Sigue después la operación de "envejecimiento" en depósitos refrigerados de acero inoxidable, trasegándose de estos, una vez transcurrido el tiempo conveniente, a los de almacenamiento. De aquí, el personal encargado retirará del llenado de los moldes las cantidades que vayan precisando.

La operación de helado del producto tiene lugar durante el tiempo en que los moldes flotan a través de un tanque conteniendo agua salada. Este baño ha de mantener una temperatura de menos de 15° F. equivalente a 26,1° C. bajo cero.

El helado rápido del caramelo es uno de los principales secretos del éxito en la fabricación, debiendo realizarse este

E 4 M 1954

en un plazo de tiempo de sólo NUEVE MINUTOS.

Al final del mencionado tanque de baño de agua salada, existe otro para el desencarchado a una temperatura suficiente para que despegue el caramelo del molde.

Una vez que los caramelos han sido envueltos y envasados en cajas, pasan a una cámara donde se concervan a una temperatura de menos de 50° F. a menos 10° F. equivalentes a 20.35° C. bajo cero, quedando depositados en dicha cámara, durante un período de por lo menos nunca inferior a 24 horas, para el endurecimiento, de los chupetes-caramelos, ya que con ello se consigue mejorar las características de los mismos y evitar el que puedan deshelarse en poco tiempo.

Hecha la descripción precedente es preciso añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden variar, sin que por ello se altere la esencia de la misma, que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

NOTA

En resumen: La PATENTE DE INTRODUCCION, que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

1ª.- Procedimiento de fabricación de helados de caramelo, caracterizado porque como materias primas se utilizan: frutas, jugos diluidos de frutas, azúcar y un estabilizador para la mezcla homogénea de los ingredientes, ajustándose esta a las diversas fórmulas de preparación, obteniéndose con todo ello una mezcla que después de pasteurizada se somete a un rápido enfriamiento a 45° F., equivalente a 7.22° C.

2ª.- Procedimiento de fabricación de helados de caramelo, según la reivindicación 1ª, caracterizado porque los caramelos se someten después a la operación de «ervejecimiento», en depósitos refrigerados de acero inoxidable, trasegándose de es-



65           tos, una vez transcurrido el tiempo conveniente, a los de almacenamiento, de donde se retiran las cantidades que se vayan precisando, para el llenado de los moldes.

70           3ª.- Procedimiento de fabricación de helados de caramelo, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la operación de helado del producto tiene lugar durante el tiempo en que los moldes flotan a través de un tanque conteniendo agua salada, baño que ha de mantener una temperatura de menos de 15º Fº, equivalente a 26,1º C. bajo cero, siendo uno de los principales secretos del éxito de la fabricación el que esta operación de helado sea rápida, no debiendo durar más de NUEVE MINUTOS.

75           4ª.- Procedimiento de fabricación de helados de caramelo, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque al final del referido tanque de baño de agua salada, existe otro para el desencarchado a una temperatura suficiente que despegue el caramelo del molde.

80           5ª.- Procedimiento de fabricación de helados de caramelo, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque una vez los caramelos envueltos y envasados en cajas pasan a una cámara donde se conservan a una temperatura de menos de 5º F. a menos 10 F., equivalentes a 20.35º C. bajo cero y 23.36º C. bajo cero, quedando depositados en dicha cámara durante un período de por lo menos 24 horas y nunca inferior a este tiempo, para conseguir el endurecimiento de los caramelos, lo que mejora sus características y evita el que se deshieren en poco tiempo, presentándose los caramelos en forma exterior de chupete, ya que van provistos en su base de un palillo que les sirve de agarradero.

90           6ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la PATENTE DE INTRODUCCION que se solicita, "PROCE-



4 MAR 1952

DIRIENTO DE FABRICACION DE ISLADOS DE "CAFAMELO".-

95

Todo conforme queda descrito en la presente memoria, que consta de cinco páginas escritas a máquina.

MADRID 4 de Marzo de 1.952.

ALFONSO UNGRIA,