

203644

23



CERTIFICADO
DE
ADICION

por "MEJORAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL, Nº 195.521,
por "Un procedimiento para la obtención de un preparado base,
para merengadas y similares", a favor de Don Francisco Passa
pera Comas, de nacionalidad española, residente en Barcelona,
Plaza de Palacio, nº 5, 1ª.

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente certificado de adición se refiere a unas mejoras en el objeto de la patente principal, nº 195.521.

En la patente principal se reivindicaba el empleo de un sacarato de cal, en relación con albúmina de huevo. En el primer certificado de adición se había logrado mejorar esta composición, utilizando un coagulante, cual es el alumbre potásico, pudiéndose llegar en la manipulación a un grado de consistencia tan grande como convenga, es decir, a poder cortar la masa con cuchillo. En este certificado de adición se había prescindido del empleo de gomas vegetales, eliminando así materias que pueden dar cierto gusto al producto.

Cabe todavía mejorar el sistema, llevando el producto a un máximo grado de pureza, utilizando la albúmina de huevo en un alto grado de secaje en pura deshidratación, para lo cual se utilizan claras de huevo secas, que se muelen hasta



reducirlas a polvo fino.

203644

A estas claras se les adiciona plasma en polvo y cierta cantidad de alumbre potásico como coagulante, en agua en cuantía conveniente para la densidad que se desee obtener.

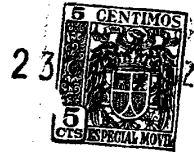
5. Con el actual invento queda eliminada del todo la presencia del sacarato, sea cálcico o potásico, resultando ahora la masa final en un gusto fino y natural, al cual, como es legitimo, se le pueden añadir substancias aromáticas y colorantes de acción inofensiva.

10. Como caso de realización se cita el siguiente
EJEMPLO.

Se toman para 100 gramos, 25 claras de huevo secas en polvo, a las que se le añaden 65 gramos de plasma seco en polvo y 10 gramos de alumbre potásico. Este complejo en mezcla uniforme se disuelve en agua, en la cuantía más conveniente para lograr estados más o menos fluidos, según las aplicaciones.

El plasma seco sirve para dar cuerpo a la masa, mejorando los resultados sin alterar el gusto natural de la misma.

20. La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difiera en detalle de las indicadas a título de ejemplo, a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, realizarse con cualquier aparato, con las materias de adición que se estimen convenientes: por quedar todo élllo comprendido dentro del espíritu de las reivindicaciones.



N O T A

203644

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

5. 1ª.- Mejoras en el objeto de la patente principal, nº 195.521, caracterizados esencialmente por el hecho de obtener una masa en polvo soluble en el agua, integrada por clara de huevo seca, plasma seco y alumbre potásico como coagulante, comprendiendo esta preparación una dosificación de las substancias citadas aproximadamente para 100 partes, 25 de clara de huevo seca, 65 de plasma seco y 10 de alumbre potásico, en cantidad de agua variable en dependencia de la concentración que se desee obtener, según el uso a que se destine, sea merengadas, merengues o similares.

15. 2ª.- Mejoras en el objeto de la patente principal, nº 195.521, por "Un procedimiento para la obtención de un preparado base, para merengadas y similares".

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

Madrid, a 23 de mayo de 1952.-

FRANCISCO PASSAPERA COMAS.

P.a.

*ME ISENN MIRALLES