

203855



ras de antelación , ya que a tal fin hay que disponerla en infusión en agua , durante éste gran número de horas para que recobre la que ha eliminado

15.- por medio de las diferentes destilaciones o desecaciones a que se la sometió para llegar a su estado de cristalización ; por otra parte toma mal olor a las diez horas de estar disuelta , por otra parte se han venido utilizando con bastante éxito diferentes

20.- formulas a base de su asociación a otras materias que faciliten su disolución y mano de obra, obtenidos tales productos por diferentes procedimientos de fabricación , y entre ellos el propio solicitante , desde el año 1920, pero estudiadas las

25.- mayores ventajas que al producto pueden reportar la adicción de otros ingredientes , que incluso llegan a hacerla igual a la natural , y la forma de obtenerlo a base de diferentes experiencias , han llevado a mi mandatario a la fabricación del producto y procedimiento de que es objeto éste privilegio de invención , que describiremos a continuación , despues de éste prologo a modo de introducción en materia.

Para obtener el producto deseado se habra de disponer de las siguientes materias primas , y

35.- a base de ser mezcladas en las proporciones que se indican , sin que por ellâ forzosamente hayan de ser invariables dichas cantidades , ya que se trata de un ejemplo de posible formula a utilizar en la práctica , más o menos diferenciada según el uso a que se destine:

40.-

- ALBUMINA DE HUEVO DE GALLINA PURA
- CRISTLIZADA 40 %.
- GOMA KORDOFAN..... 25 %.

2038555



GLUCOSA ANHIDRA.....25 %.

45.- AZUCAR.....10 %.

Primeramente habremos de disponer todos los citados componentes en una cámara de desecación que berdeé las temperaturas de 50° a 100° centigrados, lo que se logra, en ella, por medio de un serpentín de vapor seco y con el fin de que todos ellos pierdan la humedad que posiblemente pudieran contener y se deshidraten totalmente, todos ellos dispuestos en diferentes bandejas galvanizadas o esmaltadas y colocadas en entrepaños o estanterías a tal fin, que facilitarán su completa aireación y secado.

50.-

55.-

Una vez dispuestos citados en la cámara de desecación el tiempo necesario, se procederá en primer termino al molido de la albumina cristalizada, que tendrá lugar en dos fases: Una previa de trituration en particulas de algún tamaño; y posteriormente hasta lograr un polvo o particulas impalpables; y ello a base del cambio o sustitución de las particulas de los tambores de los molinos al efecto. Esta operación se llevará a cabo en una sala en la que se dispongan los molinos, convenientemente aireada y mantenida a una temperatura constante por medio de un radiador de aire caliente, logrando que éste mantenga un minimo grado de humedad igual o parecido al de la cámara de desecación, para evitar que los productos absorvan humedad y que al tiempo de empeorar el producto, emboten los molinos dificultando la molturación.

60.-

65.-

70.-

Esta trituration o molido de la albumina al estado de polvos impalpables tienen por finalidad el

75.-



lograr las más rápida a inmediata disolución o absorción del agua en que se dispone para ser batida en el momento de su utilización.

80.- Al mismo tiempo , disponiendo de otro molino al efecto, o con posterioridad despues de haber depositado, el polvo de la albúmina obtenido y paulatinamente todos los que tengamos preparados, en la misma cámara anterior pero manteniendola a 50° como maximo y para evitar la descomposición que se produciría sosteniendola muy continuamente por encima de ellos , se procederá al molido y tambien despues del previo triturado de la goma Kordofán y ya que ésta se presenta en trozos amorfos y de tamaño no apropiados para la molienda , y despues de éste y procediendola del mismo modo que con la albúmina , manteniendose la temperatura ambiente en los 50° y en minimo punto higrometrico , se obtendrá su polvo impalpable.

95.- Del mismo modo se procede al molturado de la glucosa anhidra y el azucar , y manteniendoles en la cámara de conservación mientras se vienen realizando las diferentes operaciones , si es que ellas no pueden realizarse a un mismo tiempo.

100.- Obtenidos dichos polvos impalpables de cada una de las primeras materias citadas y por medio de cualquier clase de mezcladora o batidora y a base de las cantidades o proporciones indicadas anteriormente , se procede a su mezcla , tambien en identicas condiciones de temperatura y grado de humedad , procediendose despues a su envasado , a ser posible , 105.- en cajas o botes de latón cerrados hermeticamente para evitar la penetración de cualquier vestigio de hume



dad que dañaria al producto , no lograndose , enton-
ces , con el mismo su finalidad tan a la perfección.

110.-

Este producto tiene grandes ventajas sobre los existentes en el mercado y especialmente sobre la albumina cristalizada y la fresca , y entre ellas podemos citar las siguientes: Puede utilizarse en el momento , ya que solamente es preciso depositarle en

115.-

la cantidad de agua necesaria y proceder a su batido, evitandose el mal olor que desprende la albumina despues de las diez horas , estando en la infusión que es precisa durante doce o veinticuatro horas, evita-
do al propio tiempo el tener que saber con tanta an-
telación la cantidad que va a ser necesaria al día

120.-

siguiente y al tener que disponer la que se va ha uti-
lizar con exceso se desperdicia su mayor parte , y
ya que con éste preparado si es necesaria una deter-
minada cantidad sabe el pastelero la cantidad del pro-

125.-

ducto a disponer para lograr el articulo deseado, te-
niendo tambien ventaja en cuanto al rendimiento y ya
que tambien con este producto se logra más cuerpo.

MODO DE USARLO

130.-

En un litro de agua se dispondrá , según el
producto, merengue , etc., haya de ser de más o me-
nos cuerpo de 70 a 100 gramos del preparado y se pro-
cede a su batido procurando hacer éste siempre hacia
la misma mano, a derechas por ejemplo, obteniendose
al poco tiempo de la operación un merengue a punto

135.-

de nieve de perfectas condiciones en cuanto a punto y
azucarado.

Tambien para obtener un merengue perfecto se
-baten 100 gramos del producto con un litro de agua ,
y despues de bien batido se añade poco a poco tres ki-



dure el proceso de fabricación del producto y para evitar una posible descomposición al estar a mayor temperatura o su nueva hidratación al absorber con facilidad la humedad del aire ambiente.

175.-

3a.-PROCEDIMIENTO DE FABRICACION Y OBTENCION DE UN COMPUESTO DE ALBUMINA PARA SU APLICACION EN PASTELERIA Y CONFITERIA, según lo que venimos reivindicando, caracterizado porque en lo que prespecta a la albumina cristalizada y goma kordofán se procedera, debj-

180.-

do al tamaño natural en que se presentan, a un previo triturado y despues del mismo a un perfecto molido hasta reducirlos a particulas impalpables, para facilitar su disoluccion al utilizar el producto, y ello realizado en una sala de maquinaria al efecto en la que se

185.-

-mantenga la temperatura y grado de humedad a la misma de 50° centigrados de la cámara de conservación y lograda por medio de un radiador de aire caliente, para evitar que el molino se embote al hidratarse dichos productos o durante la operación se produzca un aglutinamiento del polvo logrado empeorando notablemente las cualidades del preparado.

190.-

4a.-PROCEDIMIENTO DE FABRICACION Y OBTENCION DE UN COMPUESTO DE ALBUMINA PARA SU APLICACION EN PASTELERIA Y CONFITERIA, según las antecedentes reivindicaciones, caracterizado porque del mismo modo que en la reivindicación anterior se procederá a la molturación de la glucosa anhidra y del azucar, separa o conjuntamente y manteniendose la misma temperatura y libre el ambiente de todo vestigio de humedad.

200.-

5a.-PROCEDIMIENTO DE FABRICACION Y OBTENCION DE UN COMPUESTO DE ALBUMINA PARA SU APLICACION EN PASTELERIA Y CONFITERIA, según todo lo reivindicado, ca-

205.-

6a.-PROCEDIMIENTO DE FABRICACION Y OBTENCION DE UN COMPUESTO DE ALBUMINA PARA SU APLICACION EN PASTELERIA Y CONFITERIA, según todo lo reivindicado, ca-

- 2 - 203855



- racterizado porque una vez obtenido el molido de todos los ingredientes se dispondrán en las proporciones de cuarenta por ciento de albumina, veinticinco por ciento de goma mordofán, veinticinco por ciento de glucosa anhidra y diez por ciento de azúcar, en una tolva que les llevara paulatinamente a la correspondiente mezcladora, obteniéndose de tal modo el producto deseado que habrá de ser envasado preferentemente en botes o cajas de latón herméticamente cerrados y desprovistos de humedad, y realizándose así mismo estas operaciones a la temperatura y grado higrométrico mínimo indicados.
- 210.-
- 215.-
- 220.- 6a.- "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION Y OBTENCION DE UN COMPUESTO DE ALBUMINA PARA SU APLICACION EN PASTELERIA Y CONFITERIA".
- Todo tal y como queda descrito y reivindicado.
- 225.- Esta memoria consta de ocho hojas mecanografiadas y foliadas por una sola cara, conteniendo un
- 227.- total de doscientas veintisiete líneas.

MADRID A 5 DE JUNIO DE 1952.

P.A.

MANUEL DE ARPE.