



205346

205346

*Memoria Descriptiva*

*para*

**una Patente de Introducción  
por diez años en España**

*a favor de*

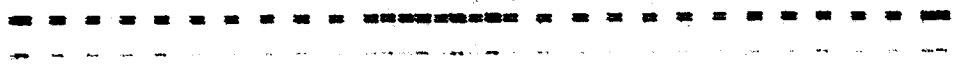
**Société des Produits Nestlé S.A.  
(sociedad suiza)**

*residente en*

**V e v e y (Suiza)**

*por:*

**"MEJORAS EN EL PROCEDIMIENTO PARA FABRICAR UN PRODUCTO  
DESTINADO A LA ALIMENTACION INFANTIL Y REGIMENES DIE-  
TETICOS"**



R.M.



205346

5 La presente patente de introducción se refiere a mejoras en el procedimiento para fabricar un producto destinado a la alimentación infantil y regímenes dietéticos, mediante los cuales el proceso operativo a seguir consiste en transformar harinas de cereales perfectamente seleccionadas, en un producto de gran digestibilidad y alimento, realizando la dextrinificación por cocción con malta de cebada o de trigo previamente depurada, por arrastre de agua, de todos los elementos extraños a su idiosincrasia orgánica.

10 Como es sabido, hace tiempo que se prepara un producto, conocido con el nombre de harina lacteada y elaborado a base de leche condensada y de distintas harinas de cereales, el cual ha encontrado favorable acogida en el mercado, al estar dotado de condiciones nutritivas que lo hacen especialmente  
15 indicado para la alimentación infantil, como supletoria de la lactancia y coadyuvadora de la misma.

20 Con el fin de dotar a tales productos de las mejoras que aconsejan los ensayos químicos biológicos realizados en los últimos años y que dan al producto especiales condiciones ventajosas, se han efectuado cuantos trabajos y gestiones han sido convenientes para llegar a fórmulas, procesos y modificaciones, avalados ya por sus buenos resultados, y que dan lugar a las mejoras que se reivindican, que por su importancia se juzga de interés introducir en España por la presente patente.

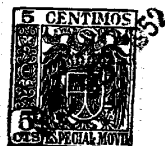
25 Las operaciones sucesivas que se realizan, en el pro-



2 5346

cedimiento mejorado que se reivindican son: se obtiene primero una masa de malto-dextrina, a la que se da una gran homogeneidad y se termina al máximo su proceso de dextrinificación, al trabajarla en amasadoras especiales; procediéndose a continuación a un laminado y troceado, anterior a la operación de secado y cocción a 150-175° C en horno a carbón, con tubería "Perkins", durante dos horas aproximadamente; de donde pasa a un molido "Victoria", para su perfecta y total transformación en polvo fino que incrementa su utilidad.

En operación aparte, se procede a la estandarización de leche a una concentración propia, de grasa y lactosa, y a un proceso de pasteurización que eliminará los microbios nocivos. Ya estandarizada y pasteurizada, se somete la leche a una concentración en aparatos de doble fondo, con calefacción por serpentín de vapor, conectados a una máquina de vacío que permite trabajar a baja temperatura, evitándose así, totalmente, la pérdida por la leche, de sus esenciales propiedades nutritivas. Se adiciona la cantidad precisa de sacarosa en forma de solución de concentración adecuada, con lo que, no solo se consigue un sabor agradable de la leche así preparada, sino que incorpora una cantidad de hidratos de carbono fácilmente asimilables por el organismo humano, que además de conservar la leche, constituye, conjuntamente a la adición de concentrados de vitaminas, de fosfatos bi y tricálcicos y de citrato férrico, el complemento indispensable que hace a este alimento mucho más importante, por la singular elevación químico-biológica de sus poderes nutritivo y vitamínico, reuniendo condiciones superiores para su aplicación en la alimentación infantil.



205346

5 Con esta leche condensada, de composición mejorada, y la malto-dextrina molturada, se forma una mezcla homogénea mediante un especial aparato malaxador, en forma de una masa pastosa que se seca con mucho cuidado, con el fin de evitar la destrucción de los principios nutritivos y vitamínicos, en hornos al vacío, de funcionamiento especial, o en secadero con estanterías y bandejas de aluminio que se llenan con trozos de masa formando capas de poco espesor, verificándose la calefacción del aire por serpentines de vapor colocados "ad hoc", y teniendo extremado cuidado en la temperatura, que no debe exceder los 80 - 90° C. Una vez seca se moltura la pasta, hasta su reducción a polvo fino en molino provisto de discos batidores y tamiz fijo, quedando, como etapa final, un cuidadoso y eficiente envasado que elimina toda probabilidad de contaminación.

10

15

Resumiendo las operaciones sucesivas de que consta el procedimiento a que nos referimos son:

- obtención, mediante depuración por suspensión acuosa, de una malta limpia y de elevado poder dextrinizador.

20 - malteado de harinas de cereales, mediante cocción, amasado, secado en hornos adecuados, a temperatura de unos 150-175° C, y molturado en molinos de características convenientes evitando todas las anomalías perjudiciales, como es una excesiva torrefacción, para obtener una masa altamente digestible y nutritiva.

25

- estandarización y pasteurización de la leche, para después condensarla en aparatos al vacío, que trabajen a temperatura inferior a 50 ó 60°, consiguiendo la eliminación del



205346

agua sin destruir las condiciones químico-orgánicas de la leche.

5 -adición a la misma de sacarosa, principios vitamínicos del aceite de hígado de bacalao, sales fosfatadas de calcio y citrato férrico.

- homogenización en una sola masa, de la malto-dextrina y de la leche condensada especialmente obtenida, que se seca en hornos al vacío o secadores de estanterías, a temperatura regular y uniforme comprendida entre los 80 y 90° C.

10 - molturado de tal masa en un molino con discos batidores y tamiz fijo, para obtener un producto finamente pulverizado y con las características deseadas.

15 Dentro de esta marcha general, en la realización de las distintas operaciones, pueden utilizarse los elementos auxiliares que en cada caso se estimen convenientes y, en el empleo de unos u otros productos, atenerse a las características que en cada aplicación concreta se estimen convenientes para el producto a obtener, sin que tales variaciones afecten a la esencialidad reivindicada, por lo que las distintas modalidades de ejecución del procedimiento, que puedan seguirse con esas modificaciones, no serán sino variantes del mismo, igualmente comprendidas y protegidas por el presente registro.

20 Es decir que los detalles que se han concretado al exponer las mejoras que se reivindican, no tienen carácter alguno limitativo, sino únicamente el objeto de dar indicación de una marcha preferente a seguir.

25 Con el procedimiento que se reivindica se consigue, además de las series de ventajas citadas, una mejor elabora-



205346

ción del producto de forma más sencilla y eficiente, evitándose anomalías perjudiciales, que con los otros procedimientos son del todo inevitables

====



N O T A

205346

La presente patente de introducción comprende las siguientes reivindicaciones:

5 1.- Mejoras en el procedimiento para fabricar un producto destinado a la alimentación infantil y regímenes dietéticos caracterizadas porque por una parte se prepara una masa de malto-dextrina, a la que se da una gran homogeneidad y se termina al máximo su proceso de dextrinificación, trabajándola en amasadoras adecuadas, para a continuación proceder a su laminado y troceado, antes de realizar el secado y cocción, a 10 temperatura comprendida entre 150 y 175° C, en horno adecuado y durante unas dos horas, cuya operación es seguida de la transformación en polvo fino por un molino apropiado.

15 2.- Mejoras en el procedimiento para fabricar un producto destinado a la alimentación infantil y regímenes dietéticos según la reivindicación 1, caracterizadas porque, en operación aparte, se realiza la estandarización de leche, a una concentración adecuada de grasa y lactosa, y un proceso de pasteurización que elimina los microbios nocivos; para después someter la leche a concentración, en aparatos de doble fondo 20 con calefacción adecuada, conectados a una máquina de vacío, que permita trabajar a temperatura inferior a 50 ó 60°; adicionando a continuación a la misma sacarosa, principios vitamínicos del aceite de hígado de bacalao, sales fosfatadas de calcio y citrato férrico.

25 3.- Mejoras en el procedimiento para fabricar un producto destinado a la alimentación infantil y regímenes dieté-



205346

5 ticos según las reivindicaciones 1-2, caracterizadas porque, a continuación se realiza la homogenización en una sola masa, de la maltosa-dextrina y de la leche condensada especialmente obtenida, que se seca en hornos al vacío o secadores de estanterías, a temperatura regular y uniforme, comprendida entre los 80 y 90° C; para después molturar tal masa, en un molino con discos batidores y tamiz fijo, adecuado para obtener un producto finamente pulverizado.

10 4.- Mejoras en el procedimiento para fabricar un producto destinado a la alimentación infantil y regímenes dietéticos.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva.

15 Consta esta memoria de siete hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 12 de Septiembre de 1952.