

205562



205562

MEMORIA DESCRIPTIVA.

correspondiente a una Patente de Invención, por veinte años, para todo el territorio español, colonias y protectorados, por: UN PROCEDIMIENTO PARA MOLER Y TOSTAR EL CACAO AL VACIO CON UNIFORMIDAD DE AROMA, a favor de D. Gonzalo Oñate y Fernández de Gamboa, de nacionalidad española, domiciliado en San Lorenzo del Escorial, E. de Abajo.

=====

El procedimiento que se describe a continuación y que constituye el objeto de esta patente, mejora los métodos usuales para el tostado de las habas del cacao, que hasta la fecha se sometían a un calentamiento externo y por tanto tenía la dificultad de que hasta la llegada del calor al centro del haba produce desigualdades en las diferentes capas que tiene que atravesar.

Con el procedimiento ideado y expuesto en esta memoria se consigue una uniformidad exacta en la inversión de aroma, ya que todas las moléculas que componen el haba del cacao llevan un tratamiento por igual, toda vez que previamente se ha convertido en una pasta líquida y por tanto el tratamiento llega al interior de cada partí-

5

10

205562



15 cula, siendo todo lo contrario de lo que se viene realizando normalmente hasta la fecha.

20 Para perfeccionar esta industria se ideó el procedimiento de obtención que es el siguiente: Separada en crudo el haba de la cáscara, se machaca el cacao con mezclador o molino y una vez conseguida una masa homogénea se introduce en una concha sobrecalentada al vacío, en donde se puede añadir el tratamiento de alcalisis que necesite.

25 El cacao así tratado es una excelente materia prima para la fabricación de toda clase de chocolates, bombones o productos alimenticios de cualquier género, aumentando la calidad y exquisitez de los mismos.

30 Hecha la descripción precedente, es preciso añadir que los detalles de realización del procedimiento expuesto, pueden variar sin que ello cambie la esencia de la invención, que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y se reivindica en la siguiente

N O T A

Se declaran de novedad y propia invención las siguientes

35 REIVINDICACIONES

40 1ª.- Un procedimiento para moler y tostar el cacao al vacío con uniformidad de aroma, que se caracteriza porque separada en crudo el haba de la cáscara, se machaca el cacao con mezclador o molino hasta conseguir una masa homogénea en estado líquido o semi-líquido, que se introduce en conchas sobrecalentadas al vacío, en donde se añade el tratamiento de alcalisis que necesite, tratando todas las moléculas por igual para la uniformidad

- 3 - 205562



exacta en la inversión de aroma.

45

2ª.- UN PROCEDIMIENTO PARA MOLER Y TOSTAR EL CACAO
AL VACIO CON UNIFORMIDAD DE AROMA.

Todo ello tal como se describe y reivindica en la pre-
sente memoria que consta de tres hojas mecanografiadas
por una sóla de sus dos caras.

50

Madrid, 27 de Septiembre de 1.952.

[Handwritten signature]