

PATENTE DE INVENCION

206.347

MEMORIA

descriptiva sobre "PROCEDIMIENTO MEJORADO DE FABRICACION DE PASTAS
PARA SOPAS".

206347

A FAVOR DE:

Don TIZIO BALLOTTA FLORIDI

Barcelona.

Presentada el:

206.347

PATENTE DE INVENCION

206347



MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

"PROCEDIMIENTO MEJORADO DE FABRICACION DE PASTAS PARA
SOPAS".

Solicitante: Don TIZIO BALLOTTA FLORIDI,
de nacionalidad italiana, residente en
Barcelona, Calle Mallorca, 191.

La presente invención se refiere a un procedimiento mejorado de fabricación de pastas de harina y huevo para sopas.

5 En la elaboración corriente de pastas alimenticias se efectúa simplemente el amasado de la harina con agua y sal. La pasta resultante, por tanto, tiene que condimentarse para su consumición, ya sea añadiéndola a una sopa preparada y de valor nutritivo propio, o bien pre-
parándola convenientemente para que tenga el sabor
10 deseado cuando se trate de consumirla como tal.

El procedimiento que constituye el objeto de la presente invención permite la elaboración de pastas alimenticias aromatizadas y de elevado poder nutritivo,

206347



de modo que para su consumición basta hervirlas simplemente con agua corriente.

5 En su esencia se caracteriza el procedimiento de que se trata porque la harina se amasa con un 4 a 8% de proteínas hidrolizadas por ácidos y neutralizadas, calculadas en seco con respecto a la harina, un 10% aproximadamente de gluten fresco, huevo, especias, sal suficiente y agua en cantidad apropiada para que la pasta resultante tenga una buena plasticidad para poder
10 moldearla en las máquinas corrientes.

Para ello es muy importante tener en cuenta que las sales de los aminoácidos resultantes de la hidrólisis de proteínas vegetales - como por ejemplo de la soja - con o sin mezcla de proteínas animales - como por ejemplo
15 extracto de carne de aves - y la sal de cocina suficiente disminuyen considerablemente la plasticidad de la pasta de harina, haciendo que se rompa. Tras una larga serie de ensayos se ha podido comprobar que la necesaria plasticidad de la masa puede lograrse si se trabaja la pasta
20 en caliente, pero a una temperatura más baja que la de engrudamiento - preferentemente entre 50 y 65°C - y con precaución de que el pH quede ligeramente ácido - preferentemente entre 7 y 6 - añadiendo gluten fresco en cantidad de hasta un 10% de la harina.

25 Las proteínas hidrolizadas y neutralizadas se fabrican preferentemente de manera que ya contengan los aminoácidos suficientes, sal y agua, pudiendo amasarse en este caso directamente 1 kg de harina con 150 a 250

206347



cm³ del hidrolizado mencionado. El hidrolizado contiene todos los aminoácidos esenciales para la nutrición humana, excepto el triptófano desdoblado por el ácido. En su mayor cantidad está compuesto del ácido glutámico que favorece el buen sabor de la pasta.

De este modo puede conseguirse una pasta aromatizada y de alto valor nutritivo de plasticidad apropiada para poder trabajarla en máquinas corrientes según práctica normal, para darle las formas usuales: maravillas, fideos, lazos, etc. Una vez que la pasta haya sido sometida a secaje, basta para consumirla hervirla en agua corriente, como queda dicho, y se obtendrá una sopa o un plato de pasta de muy buen sabor y alto valor nutritivo.

Para la mejor comprensión del invento se cita a continuación un ejemplo de realización:

Partiendo de proteínas de soja, se hidroliza un kg de ellas tratándolas con 2 kg de ácido clorhídrico concentrado (exento de arsénico) y neutralizando a un pH de 6,5 con sosa cáustica. 2 litros de esta solución de aminoácidos, calentada a 60°C, se añaden a 10 kg de harina de trigo en la amasadora, calentada también a dicha temperatura de 60°C. Después se mezclan con la masa mencionada 1 kg de gluten fresco, 40 huevos, las especias y la cantidad de agua necesaria. Esta mezcla se trabaja en la amasadora manteniendo la temperatura a 50 - 60°C hasta obtener una pasta de plasticidad apropiada para poder moldearla en las máquinas corrientes.

206347



N O T A.

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de ponerlo en práctica, se hace constar que todo cuanto no altere, cambie o modifique su principio fundamental puede quedar sometido a varia-
5 ciones de detalle, siendo lo esencial y por lo que se solicita Patente de Invención por veinte años en España, sus Colonias y Protectorados, lo que queda resumido en las siguientes reivindicaciones:

10 1ª.- Procedimiento mejorado de fabricación de pastas para sopas, caracterizado porque la harina se amasa con un 4 - 8% de proteínas hidrolizadas con ácidos y neutralizadas, calculadas en seco con respecto a la harina, un 10% aproximadamente de gluten fresco, huevo, especias, sal
15 suficiente y agua en cantidad apropiada para que la pasta resultante tenga una buena plasticidad para poder moldearla en las máquinas corrientes.

20 2ª.- Procedimiento mejorado de fabricación de pastas para sopas según reivindicación 1ª, caracterizado porque el amasado se efectúa en caliente a temperatura inferior a la de engrudamiento (50 a 65°C) y con un pH ligeramente ácido, añadiendo gluten fresco en cantidad de hasta un 10% con respecto a la harina.

25 3ª.- Procedimiento mejorado de fabricación de pastas para sopas según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la hidrólisis de las proteínas vegetales se realiza tratándolas con ácido clorhídrico concentrado (exento de arsénico) en la proporción aproximada de 1:2

206347



13 FEB 1952

y neutralizando a un pH de 6,5 con sosa cáustica.

4º.- PROCEDIMIENTO MEJORADO DE FABRICACION DE PASTAS
PARA SOPAS,

tal y como queda descrito y reivindicado en la presente
5 memoria que consta de cinco hojas mecanografiadas por
una sola cara.

Madrid, 18 de Noviembre de 1952.

TIZIO BALLOTTA FLORIDI
P.P.

DE SA I COMEZ ACEBO Y MORE