



206.757

206757

D. Luis M^a Xancó Soler, de nacionalidad española, domiciliado en Barcelona, calle Hospital n^o 129, solicita registrar una patente de invención, por 20 años, para España y sus Colonias, que se refiere a "PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO PARA LA ELABORACION DE PASTAS PARA SOPA CONDIMENTADAS" Clase 5, Grupo 1^o del Nomenclator Oficial.-

- - - - -

Las pastas para sopa se han venido elaborando, desde muy antiguo, amasando harina o sémola de trigo, con agua, moldeando después esta pasta y cortándola luego para obtener formas distintas, de reducido tamaño, que finalmente pasan al secado antes de envasar la pasta para sopa.-

En estos últimos tiempos, se ha perfeccionado la elaboración de las pastas para sopa, de modo que no sea necesario preparar caldos vegetales, animales o de cubitos, para su condimentación.- A tal fin se ha ideado incorporar a la masa de harina, en el momento de su amasado con agua, o mientras se produce el reblandecimiento del gluten, una solución de aminoácidos, para comunicar a la pasta un sabor agradable, que permite preparar la sopa, sin condimentos auxiliares.-

La incorporación de los aminoácidos en forma de solución acuosa, tiene el inconveniente de que determinadas partes de la masa de harina, no llegan a quedar homogéneamente impregnadas de dichas substancias, ya que se producen grumos en cuyo interior no alcanza a penetrar el glutamato, que es precisamente el aminoácido más comúnmente em-



pleado para comunicar a la pasta un buen sabor.-

25 Para evitar dicho inconveniente se ha ideado el procedimiento perfeccionado, que constituye el objeto de la presente solicitud de patente de invención, el cual consiste, en líneas generales, en mezclar la harina con el glutamato, en seco, a fin de lograr mayor homogeneidad en la mezcla, - que garantice la perfecta distribución de un reducido tanto por ciento del glutamato, en el resto de la masa de harina.

30 Seguidamente pasamos a detallar las diversas fases del procedimiento que se patenta, haciendo realzar aquellas que han sido objeto de mejora, con relación a los métodos conocidos.-

35 Antes de amasar la pasta con agua, se efectúa la mezcla, en seco, de la harina con el glutamato monosódico, que puede ser puro, u obtenido por la desecación de hidrolizados de gluten, soja o levadura.- Dicha mezcla se efectúa mediante máquinas mezcladoras, con las que se logra una homogeneidad perfecta.-

40 La proporción del glutamato monosódico, con relación a la harina que interviene en la mezcla, variará entre ciertos límites.- Normalmente la proporción de glutamato monosódico a mezclar con la harina, será de un 4 a un 5 %.-

45 Dicha mezcla puede guardarse en recipientes, al abrigo de la humedad, o proceder inmediatamente al amasado con agua caliente o fría.-

En el momento del amasado se pueden añadir extractos vegetales, vitamínicos, proteínas u otros productos similares.-

50 Después del amasado se procede a la operación del macerado, en una maceradora de rodillos cónicos y luego se moldea en una prensa de tornillo, cortando la pasta en porcio-



nes pequeñas, por medio de una cuchilla cortadora, acoplada a dicha prensa.-

55 Finalmente se coloca la pasta en las bandejas secadoras, que se disponen en el secadero, cuyo proceso de secado tiene lugar entre dos y cuatro días, pudiendo luego ser envasada para la distribución y consumo.-

60 Si se desea colorear la pasta, se añade a la masa, un colorante adecuado, que se disuelve en el agua de amasar, - en la proporción de 1%.-

65 Por consiguiente que el tanto por ciento de glutamato, así como la proporción y calidad de los extractos vegetales y vitamínicos, que pueden agregarse a la masa, podrán variar sin que con ello quede modificada la idea básica de dicho perfeccionamiento, que consiste en la mezcla, en seco, de la harina con el glutamato.-

70 La patente de invención por: "Procedimiento perfeccionado para la elaboración de pastas para sopa condimentadas" cuyo privilegio de explotación en España, sus Colonias y Protectorado, se solicita por un periodo de 20 años, recaerá - sobre las particularidades que se concretan en las siguientes,

REIVINDICACIONES

75 1a.-"PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO PARA LA ELABORACION - DE PASTAS PARA SOPA CONDIMENTADAS" caracterizado por el hecho de que la incorporación de los aminoácidos a la harina, se efectúa mezclando en seco la harina, con un determinado tanto por ciento de glutamato monosódico en polvo, que puede ser puro u obtenido por desecación de hidrolizados de -
80 gluten, soja o levadura, efectuándose la mezcla en una máquina mezcladora, hasta lograr la perfecta homogeneidad, -



procediendo luego al amasado con agua, para la preparación de la pasta, a la que se agregan, durante el amasado, extractos vegetales, vitamínicos o proteínas.-

85

2ª.-"PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO PARA LA ELABORACION DE PASTAS PARA SOPA CONDIMENTADAS", según la 1ª reivindicación, caracterizado por el hecho de que después de amasar la pasta con agua, se procede a su macerado, en una maceradora de rodillos cónicos, moldeándola luego en una prensa de tornillo, siendo después cortada en pequeñas porciones, con una cuchilla acoplada a dicha prensa, para seguir finalmente, las con-
90 sabidas operaciones de secado y envasado.-

90

3ª.-"PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO PARA LA ELABORACION DE PASTAS PARA SOPA CONDIMENTADAS".- Tal como se ha descrito en
95 la presente memoria.-

95

Consta de cuatro hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola cara.-

Barcelona a 2 de Diciembre de 1952.-

P. A. de D. Luis M^e Xancó Soler.-

Juan B. Puster
P. P. C. Alarcón