



222379

PATENTE DE INVENCION

por veinte años, a favor de D. ENRIQUE SANTACANA RICART, de nacionalidad y residencia españolas, domiciliado en Barcelona, calle de Herzegovino, 5, por NUEVO PROCEDIMIENTO PARA =
5 LA PREPARACION INDUSTRIAL DE UN CONDIMENTO DE CEBOLLA CONCENTRADA. =====

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente Patente de Invención se refiere a un nuevo procedimiento industrial destinado a la obtención de un con-
10 centrado de cebolla para usos culinarios, que, sin perder = las cualidades y características esenciales de dicha hortaliza, permite su empleo sin su olor irritante moleste en lo más mínimo a la persona que lo utiliza. Asimismo con dicho procedimiento, se consigue un reducción de peso, no infe- =
15 rior al 70% referido a cebolla en bruto, lo que significa = un considerable ahorro de gastos de transporte que si no es despreciable tratándose de consumo interior, lo es menos si se destina a la exportación. =====

Se despojan las cebollas de sus raíces, mangos y man-



20 tos y se trituran en máquina apropiada. A la masa resultan-
te se le incorpora cloruro sódico y grasa en cantidades ade-
cuadas. La grasa de origen animal o vegetal puede ser: sebo,
manteca de cerdo, matequilla, aceites de pescado, de oliva,
soja, cacahuete, etc., naturales o hidrogenados. Pueden tam-
25 bién agregarse especias o extractos de las mismas, así como
glutamato sódico u otro producto similar tendente a mejorar
su sabor. =====

Seguidamente se procede a la deshidratación mediante un
concentrador al vacío que trabaja a una temperatura inferior
30 a 70°, dando por terminada la operación cuando el líquido e-
vaporado corresponde a un mínimo de un 70% del peso inicial
de cebolla. =====

A continuación, la masa resultante, pasa a la refrigera-
dora, y finalmente a la mezcladora-emulsionadora, terminando
35 el proceso de preparación y quedando el producto dispuesto =
para ser envasado, que puede hacerse indistintamente en bo-
tes de hojalata, vidrio, plástico o de cualquier otro mate-
rial apto para ello. =====

En el procedimiento descrito, son variables las propor-
40 ciones de los distintos ingredientes y, en general, todos ==
cuantos detalles no alteren, cambien o modifiquen su propia
esencialidad. =====

N O T A

Se reivindica como objeto de la presente Patente de In-
45 vención: =====

1.- Nuevo procedimiento para la preparación industrial
de un condimento de cebolla concentrada, a partir de cebollas
despojadas de raíces, mangos y mantos, trituradas en máquina
apropiada, caracterizado por el hecho de añadirse a la masa
50 resultante, cloruro sódico, y grasas animales o vegetales en



cantidades adecuadas, que pueden ser entre otras, sebo, mante-
teca de cerdo, mantequilla, aceites de oliva, soja, cacahue-
te y de pescado, naturales o hidrogenados, añadiéndosele en
algunos casos, según la calidad de cebolla empleada, gluta-
55 mato sódico u otro producto similar tendente a mejorar su o-
lor y sabor. =====

2.- Nuevo procedimiento para la preparación industrial
de un condimento de cebolla concentrada, caracterizado por-
que después de efectuadas las operaciones de la reivindica-
60 ción anterior, se concentra la masa obtenida, en un aparato
deshidratador al vacío a una temperatura inferior a 70° has-
ta que la masa resultante represente un 70% del peso de ce-
bolla inicial. =====

3.- Nuevo procedimiento para la preparación industrial
65 de un condimento de cebolla concentrada, caracterizado por-
que después de verificadas las operaciones de las reivindi-
caciones anteriores, se enfría la masa así obtenida en una
refrigeradora, pasándola seguidamente a la mezcladora-emul-
sionadora, finalizando de esta forma el proceso de prepara-
70 ción del mencionado productos, para proceder a su envasado.

4.- Nuevo procedimiento para la preparación industrial
de un condimento de cebolla concentrada. =====

La presente memoria consta de tres hojas. =====

Barcelona, a 10 de junio de 1955. =====

ENRIQUE SANTIAGUA BICART

