

222828

Memoria Descriptiva

de

PATENTE DE INVENCION

a favor
de

DON RAMON ALMELA ALARCON

OFICINA TECNICA DE PATENTES Y MARCAS

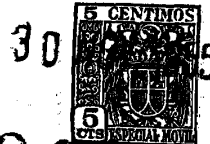
J. LOPEZ

Agente Oficial

MADRID
Av. José Antonio, 66
Teléf. 31-14-59

BARCELONA
Rambla Capuchinos, 9
Teléf. 22-17-64

VALENCIA
Pascual y Genis, 11
Teléf. 12-5-50



30
- 2 - 222828

10

similares, de que las fórmulas corrientes, al no estar des-acidada constituye un producto sumamente ardiente, lo cual no lo hace apto para asimilación de niños y ancianos o personas de salud delicada.

15

El solicitante del presente registro de Patente de Invención, industrial técnico en la materia, ha logrado combinar en este preparado tres características esenciales, a saber:

20

- a.- Gran riqueza vitamínica y proteica.
- b.- Degustación agradabilísima y
- c.- Economía en su coste de fabricación y venta al público.

25

Como su enunciado indica, consiste la esencialidad del presente registro en un procedimiento para la obtención de un chocolate condensado-crema, de acuerdo con la descripción que del mismo se realiza, debiendo interpretarse siempre este concepto en su más amplio sentido y nunca en limitativo.

30

El proceso de fabricación es el siguiente:

La leche natural es sometida a un procedimiento mecánico de esterilización, con lo cual y a la temperatura adecuada es liberada de los gérmenes infecciosos que presenta en su estado original, ya que como es sabido un gran número de reses lecheras, por su constitución patológica y constante extracción de sus jugos lacteos, están predispuestas a adquirir el terrible bacilo de Koch, que tanta mortalidad ha ocasionado, especialmente entre los niños.

35

Esta operación se lleva a cabo con los esterilizadores adecuados.



30 N

- 3 - 222828

40 La acción del calor no altera los principios básicos alimenticios, como ocurre con otros alimentos, en los que la cocción determina una disminución notable de su nivel proteico.

45 Al producirse la evaporación de la parte acuosa, queda como residuo aprovechable íntegramente, la crema láctea.

La leche contiene proteínas de primera clase, con una concentración de un 67% de calorías y principios activos de vitaminas A, C, y D ya que al pasteurizarse queda neutralizado el complejo vitamínico B y E.

50 A este resultado lácteo, se agrega una parte proporcional de un cuerpo disacárido, preferiblemente azúcar, lo que facilita su edulcorado.

55 La cohesión de partículas que forman el contenido concentrado del producto, se logra por el mucílago formado en su solución con la crema lactosa.

Debido a sus propiedades inalterables, conserva el producto durante tiempo ilimitado, no siendo precisa por tanto la adición del ácido salicílico, tan usado en las conservas en general.

60 Para la incorporación de este agente, se empleará la centrifugadora a determinado número de r.p.m. consiguiéndose una mezcla íntima de los productos.

65 El cacao clasificado de antemano en crudo para limpiarlo de impurezas se tuesta al punto conveniente y descascarillándolo después por procedimiento mecánico.

Se muele a punto de masa semilíquida mediante la acción de molino de piedra o cilindros de acero.



1955

- 4 -

222828

70

Se procede a su des-acidificado mediante un sistema mecánico de gran energía, con calefacción interior y extracción con bomba de vacío.

Se somete a un nuevo emulsionado y se deja en perfecto batido, durante dos horas.

75

Se mezclan los dos resultados de las operaciones mecánicas citadas en una nueva emulsionadora y cuando han quedado íntimamente asociadas, se les somete a irradiación por medio de aparatos mecánicos provistos de lámparas de cuarzo.

80

Son asimismo extraídos los principios alcohólicos que contiene el azúcar y la leche.

El tratamiento citado, refuerza por oxidación catódica los compuestos minerales de hierro, fósforo, calcio, silicio, Cloro, Sodio y potasio, inalterables en su conservación y proporcionando al organismo elementos antirraquícticos por excelencia.

85

El cacao es sin duda alguna uno de los alimentos naturales que más beneficios ha producido a la humanidad y ha constituido una base principal de alimentación al hombre primitivo, por lo que la experiencia ha sancionado en infinidad de veces su carácter indiscutible e indispensable, como complemento de harinas, huevos, pescado, carne y leche.

90

95

Al ser eliminado el H₂O, que comercialmente para dar mayor peso al producto y abaratarlo, indiscutiblemente rinde más beneficio, pero que neutraliza el poder dietético, en síntesis se ha procedido a deshechar la fabricación de un chocolate de íntima calidad.



30 48

- 5 - 222828

La fórmula o concentración de productos para la obtención del chocolate condensado-crema, es la siguiente:

- 100 CACAO..... 1.50 a 25%
- AZUCAR GLAS..... 3 al 30%
- LECHE PASTEURIZADA..... 5 al 50%
- VAINILLA O CANELA..... c.s.

La proporción del cacao, depende del grado de concentración y calidad del mismo.

- 105 El azucar según el grado de edulcoración deseado.
- La leche pasteurizada según riqueza deseada.

Como última operación se verifica la de envasado en frascos de vidrio o bien en laterio, previamente esterilizados y revestidos interiormente de capas de parafina o material plástico, que lo protegen de la acción de la luz.

- 110 La adición de la vainilla o crema, es como complemento del refuerzo de su sabor original.

Descritas suficientemente las fases de este procedimiento se hace constar expresamente que cualquier modificación que se introduzca en el mismo, tanto en dispositivos, productos empleados y orden de operaciones, se considerará incluida dentro del presente registro siempre y cuando que no altere o modifique esencialmente su función característica

120 N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente de Invención:

- 125 1º.-Un procedimiento para la obtención de un chocolate condensado-crema, caracterizado porque la leche natural se someterá a un proceso de pasteurización, en los esterilizadores adecuados durante un tiempo y calorías



130

proporcionales a las masas tratadas, eliminandose por ebullicion la parte de H₂O como elemento natural integrante de modo que queda un producto lácteo con una concentración de calorías al 67%, siendo neutralizado el ácido láctico en su forma original por dicho tratamiento, con propiedades de imposible fermentación y una eficaz conservación, mientras que la parte del alcohol ha sido eliminada por bombas de vacio.

135

2º.-Un procedimiento para la obtención de un chocolate condensado-crema, según la anterior reivindicación caracterizado porque el producto base se somete a la acción de máquinas centrifugadoras y emulsionadoras agregandolo a la dosis correspondiente de un volumen disacárido habiendo sido previamente reducido a polvo impalpable por medio de cilindros de acero, sirviendo como elemento cohesivo de sus particulas y provocando la condensación.

140

145

3º.-Un procedimiento para la obtención de un chocolate condensado-crema, según la anterior reivindicación, caracterizado porque el cacao, se somete a un proceso de tueste, descascarillado y molido previo, convirtiendolo en una masa semilíquida, mediante los aparatos y dispositivos adecuados y con el fin de ser des-acidificado, es sometido a la acción catalizadora u oxidante en presencia del O, sin pérdida de su riqueza vitamínica y proteica, realizandose al vacio la extracción de su parte alcohólica.

150

155

4º.-Un procedimiento para la obtención de un chocolate condensado-crema, según las anteriores reivindicaciones,



- 222828

160

caracterizado porque la mezcla así obtenida de los anteriores productos manipulados, es sometida a la acción calorica centesimal necesaria en emulsionadora y la acción de un inyector de vapor acuoso evita su desecado prematuro. Asociados intimamente se procede a la irradiación del producto mediante lámpara de cuarzo, siendo agregada la vainilla o canela en proporción adecuada para reforzar su sabor y la que ha sido previamente pulverizada. Y

165

5º.-"UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN CHOCOLATE CONDENSADO-CREMA", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva.

Esta Memoria consta de SIETE hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 168 líneas.

Madrid, 28 de Noviembre de 1.955

Por autorización del interesado.