

223063

Memoria Descriptiva

de

PATENTE DE INVENCION

a favor

de

DON RAMON AIMELA 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 Genís, 11
Teléf. 12-5-50

223063

30 N

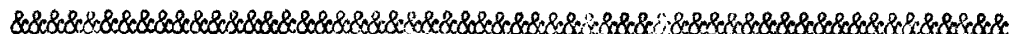


PATENTE DE INVENCION
POR VEINTE AÑOS
EN ESPAÑA

a favor de Don Ramón Almela Alarcón, de nacionalidad española, domiciliado en Madrid, Calle de Bocangel, nº 22.

p o r

="UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN CHOCOLATE
CONDENSADO-CREMA DE PROPIEDADES ANTIDIABETICAS"=";=";=";=";



MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

Aunque no ha sido presentada la atención que merece, tenemos que en nuestra nación existe un gran porcentaje de enfermos diabéticos y que pese a la gran cantidad de medicamentos destinados a curar la citada enfermedad, poco o nada se consigue en definitiva.

La base u origen de este mal, es el observar un régimen alimenticio absurdo, con especial abuso de azúcares, féculas, harinas y glucosas y conociendo su raiz,



10 es preciso lograr la preparación de productos alimenticios, exentos en absoluto de estas materias primas, que reporta las siguientes ventajas.

a.- Gran riqueza vitamínica y proteica.

b.- Propiedades antidiabéticas.

c.- Degustación agradable.

15 d.- Reducido coste de fabricación y venta al público.

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

25 Para la adulzuración del producto ha sido suprimido en absoluto el azúcar en cualquiera de sus variedades, siendo sustituido la misma por sacarina.

Ha sido suprimido totalmente y eliminado el empleo de harinas y féculas. Los productos que intervienen en esta preparación, con arreglo a su fórmula, han sido desacidificado previamente extrayéndose las proporciones alcohólicas que contienen mediante el empleo de bombas al vacío.

30 El proceso de fabricación es el siguiente:

El cacao es previamente descascarillado, tostado y molido, que aunque exento de ácidos, conserva sus propiedades grasas íntegras.

35 la leche natural es esterilizada por medios mecánicos, para la purificación, la acción del calor no altera sus principios básicos alimenticios, ya que al producirse la



40

evaporación queda como residuo aprovechable la crema lactosa, con una gran concentración de calorías y vitaminas, habiendo sido por efectos calóricos transformadas algunas provitaminas activamente.

45

En una emulsionadora al efecto, se deposita la crema láctea y se procede a su adulcerado, por la adición de sacarina correspondiente, hasta su total disolución.

Un energético batido provocará la íntima asociación de estos compuestos.

El cacao a punto de masa semilíquida es agregado a la masa anterior, sin que cese su centrifugación.

50

Para reforzar su sabor, es empleada una parte correspondiente de vainilla o canela, previamente reducida a polvo impalpable.

55

Durante la operación se procede a su irradiación, de igual efecto que los rayos solares, mediante el empleo de lámparas de cuarzo, remineralizando la mezcla.

Es totalmente eliminada el agua en esta preparación, por lo que el producto obtenido es íntegro y de propiedades digestivas, tolerado incluso por niños y personas de salud delicada.

60

La fórmula o concentración de productos para la obtención de este tipo de chocolate es la siguiente:

Cacao..... 1.50 a 25%

Sacarina..... 1 al 50 por mil

Leche pasteurizada..... 5 al 80%

65

Vainilla o canela..... c.s.

Aun a pesar de faltar las propiedades cohesivas particulares del azúcar, la lactosa y la harina de cacao, ac-



tuán de aglutinantes, por lo que no es de temer la disgregación del producto, o formación de grumos.

70

Como última operación se procede a su envasado, en frascos de cristal, o laterio, previamente esterilizado y recubiertos interiormente con capas de parafina o plástico adecuado para evitar la alteración producida por la luz.

75

Sus propiedades inalterables al frío, calor, humedad, etc., permiten su eficaz conservación durante tiempo indefinido y sin pérdida de sus riquezas nutritivas.

80

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

85

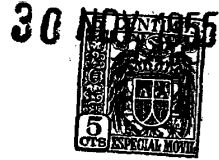
N C T A
=====

Se reivindica como objeto de esta Patente de Invención:

90

1º.-Un procedimiento para la obtención de un chocolate condensado-crema de propiedades antidiabéticas, caracterizado porque la leche en su estado natural, se someterá a un proceso de pasteurización en los esterilizadores adecuados a tiempo y calorías proporcional, para la conversión de las provitaminas en principios activos, eliminándose por evaporación la parte correspondiente de H₂O resultando una lactosa de 67% de calorías, con gran riqueza vitamínica y proteica, quedando neutralizado el ácido láctico, mientras que el alcohol es eliminado mediante

95



100 bombas de vacío, dotándole de propiedades de imposible fermentación, sin adición de agentes conservadores ácidos o alcalinos.

2º.-Un procedimiento para la obtención de un chocolate condensado-crema de propiedades antidiabéticas, según la anterior reivindicación caracterizado porque el producto base es sometido a la acción de emulsionadora a efectos de centrifugación agregándose la parte correspondiente de sacarina, en sustitución de azúcar, para su adulcerado y batiéndose hasta asociar íntimamente la mezcla.

110 3º.-Un procedimiento para la obtención de un chocolate condensado-crema de propiedades antidiabéticas, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque a la pasta condensada obtenida, se agrega el volumen correspondiente de cacao, previamente des-acidificado, descascarillado, tostado y molido a polvo impalpable por acción de cilindros de acero a punto de pasta semilíquida y que ha sido extraída al vacío su parte alcohólica, sin pérdida de su riqueza grasa, continuando el emulsionado.

115 4º.-Un procedimiento para la obtención de un chocolate condensado-crema de propiedades antidiabéticas, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque en la batidora de tratamiento de la mezcla, la acción de una lámpara de cuarzo irradia el producto con el mismo efecto de los rayos solares, remineralizando el producto condensado y cremoso, evitándose su desecación prematura por inyección de vapor acuoso, agregándose la vainilla o canela para refuerzo de su sabor. Y

120

125

223063



- 6 -

130

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

Esta Memoria consta de SEIS hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 131 líneas.

Madrid, 28 Noviembre de 1.955
Por autorización del interesado.