



223864

223864

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

Correspondiente a una Patente de Introducción por diez años, para todo el territorio español, colonias y protectorados, por: UN PROCEDIMIENTO DESTINADO A ELABORAR UN PRODUCTO SINTETICO CON SABORES VARIOS, a favor de Don. SERAFIN GARCIA LOPEZ, de nacionalidad filipina, domiciliado en MADRID, Calle Quintana nº 29.-

=====

La presente Patente de Introducción describe y reivindica, un procedimiento de fabricación de un producto comestible en formas caprichosas, con sabores varios, cuyo coste de elaboración es muy inferior al del producto natural, con el que puede competir en sabor y presentación comercial.

5

Este producto sintético se puede fabricar con el procedimiento que se describe a continuación, el cual se



223834

efectua en ocho fases principales.

10 PRIMERA: Se prepara una trituración completa de gambas u otros mariscos hervidos en agua. Los mariscos se Trituran con todo su pellejo, cabezas, colas, etc. A esta masa bien triturada se le saca todo el jugo posible, filtrándolo después para separar todo vestigio de sedimentación. A este extracto de mariscos se le echa la sal y el colorante deseados.

15 SEGUNDA: Sobre este extracto, en frío, se echa harina de arroz, mezclando bien todo el tiempo, hasta producirse un líquido espeso.

20 TERCERA: Este líquido espeso se traslada a una amasadora que está montada sobre fuego lento o vapor. Sobre esta temperatura se amasa el material por largo rato hasta que se haya convertido en una masa de la consistencia de la masa para el pan. La diferencia consiste en que en este caso la masa está bien cocida, produciendo a dicha masa un aspecto algo transparente.

25 CUARTA: Esta masa, una vez concluida la tercera fase, se traslada a una plancha lisa, bien untada de aceite o manteca y se vuelve a amasar a mano, haciendo que una pequeña cantidad de aceite o manteca se vaya introduciendo en ella con perfecta uniformidad.

30 QUINTA: La masa, ya aceitada, se somete a una laminadora especial que la convierte en una tela del grosor aproximado de un milímetro más o menos. Esta laminadora tiene que estar bien untada del mismo aceite que se ha usado en la cuarta fase.

35 SEXTA: La plancha que contiene la masa bien laminada se somete seguidamente a una troqueladora especial, de-

223864



40 jando la tela bien dividida o troquelada en pequeños triángulos, hexágonos, etc.

45 SEPTIMA: Esta fase consiste en meter la plancha que contiene los pedacitos de masa laminada en una secadora a base de aeire caliente. Tambien se pueden poner bajo el sol, puesto que lo que se pretende es dejar completa-
mente seco el producto. Una vez secos, estos pedacitos disminuyen en tamaño y quedan casi transparentes como si fueran de "plexiglas".

50 OCTAVA: Este producto, bien seco, está preparado para la última fase de su fabricación. Se calienta aceite o manteca en recipiente adecuado hasta llegar a unos 400° aproximadamente. Sobre este aceite caliente se echan los pedacitos secos. Estas piezas se sumergen y en tres segundos, más o menos, se inflan a unas tres o cuatro veces su tamaño original. Este es el producto ya terminado
55 y listo para su envase.

Los mariscos pueden ser sustituidos por otros productos, tales como queso, jamón, tomate, agregándoles también cebollas, ajos u otros condimentos. La harina adicionada en la segunda fase de su fabricación, puede ser también de patata, maiz, tapioca o mezclas de otras clases.
60

Cualquier variación que se introduzca en el procedimiento de fabricación objeto de esta patente, se considerará como propia de la misma, siempre que no altere su esencialidad característica.

65

N O T A

Se declaran de novedad en España las siguientes:

223004



REIVINDICACIONES

70 1ª.- Un procedimiento destinado a elaborar un pro-
ducto sintético con sabores varios, que se caracteriza
porque se procede a una fina trituración del producto
básico compuesto de mariscos hervidos en agua y poste-
riormente al filtrado del jugo obtenido de la masa tri-
turada, que se mezcla con el colorante y condimento de-
75 seado.

80 2ª.- Un procedimiento destinado a elaborar un pro-
ducto sintético con sabores varios, que se caracteriza
porque el jugo es mezclado con harina de arroz hasta pro-
ducir un líquido espeso que trasladado a una amasadora
montada sobre fuego lento o vapor se procede al amasado
hasta su conversión en una masa de la consistencia ne-
cesaria, todo ello a la temperatura graduada para que la
masa quede cocida durante esta operación, tomando un as-
pecto transparente.

85 3ª.- Un procedimiento destinado a elaborar un produc-
to sintético con sabores varios, según las reivindicacio-
nes anteriores, que se caracteriza porque la masa es tra-
tada posteriormente en una plancha lisa untada de aceite
o manteca, que en esta operación se va introduciendo uni-
90 formemente en toda la masa, someténdose a una laminado-
ra untada del mismo aceite, en la que se obtiene una fi-
na lámina, que cortada en trozos de formas diversas, es
sometida a secado por aire caliente para dejar comple-
tamente seco el producto.

95 4ª.- Un procedimiento destinado a elaborar un pro-
ducto sintético con sabores varios, según las reivindi-

223864



100

caciones anteriores, que se caracteriza porque los trocitos secos se han contraído y en su operación final se frien en aceite o manteca a altas temperaturas, aumentando de tamaño tres o cuatro veces.

5ª.- UN PROCEDIMIENTO DESTINADO A ELABORAR UN PRODUCTO SINTETICO CON SABORES VARIOS .

105

Todo ello según queda descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 7 de Septiembre de 1955.-