

224838

- 4 NOV. 1955

224838



MEMORIA DESCRIPTIVA  
para solicitar  
ler. Certificado de Adición  
en  
E S P A Ñ A

a nombre de RICHARD A.G. OHLING, entidad alemana, residente  
en Graebestrasse 12, Halle, cerca de Bielefeld, Alemania,  
por:

"MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL"  
número 224.732, solicitada el 29 de Octubre de 1955, por:  
"Un procedimiento para la obtención de nuevos alimentos"

-----

La patente principal se refiere a un proce-  
dimiento para la preparación de flanes, etc, caracterizado  
por hacerse reaccionar en proporciones de mezola exactamente

- 4 NO



224838

dosificadas, determinadas materias de alto grado de polimerización, sales de metales pesados, formadores de complejos, leche y/o agua. (Véase la reivindicación 1 de la patente principal).

5

Sorprendentemente se ha descubierto ahora, que pueden igualmente conseguirse condimentos del tipo descrito, fácilmente vaciables de sus moldes, si en calidad de cedentes de iones de calcio, se emplean sales de calcio difícilmente solubles y prácticamente insolubles, en las cantidades citadas, disolviéndolas mediante la adición de ácidos admisibles como alimentos y en ciertas circunstancias incluso favorecedores del sabor y aromáticos, tales como el ácido cítrico, zumos ácidos de frutas y similares.

10

15

Los ácidos citados liberan de las sales cálcicas difícilmente solubles hasta insolubles, p.e. el fosfato dicálcico de la fabricación de gelatinas, la suficiente cantidad de iones de calcio, para formar geles con los alginatos etc. de la patente principal.

Ejemplo:

20

12 g. de una mezcla consistente en 50 % de alginato "Manuool", 12-25% de fosfato dicálcico y 38-25% de Calgon, se mezclan cuidadosamente con una cantidad suficiente de azúcar, p.e. 60 g, que no toma parte en la reacción, se colorean y se aromatizan, se hacen hinchar con 100 c.c. de agua mientras se bate vigorosamente, y se deslíen con 300 c.c. de leche. A esta mezcla, que ahora es muy poco espesa, se le agregan 70 c.c. de un jarabe de frambuesa adquirible en el

25



224838

mercado, al cual, convenientemente se le ha agregado el zumo de medio limón, después de lo cual se bate todo y se deja solidificar en un molde. El valor pH oscila entonces alrededor de 4,0 y 5,0.

5

Esta solicitud que corresponde a la presentada en Alemania el 5 de Noviembre de 1954 bajo el número O 3923 Iva/53k, se acoge a los beneficios del artículo 51 del vigente Estatuto Ley sobre Propiedad Industrial.

- N O T A -

10

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de este Certificado de Adición, son los siguientes.

15

19.- Mejoras introducidas en el objeto de la Patente Principal, o sea, en un procedimiento de acuerdo con las reivindicaciones 1 y 2 de la patente principal, caracte-



224838

5 rizadas por que los iones de calcio o de metal pesado necesarios para la reacción, son liberados de compuestos de calcio ó de compuestos de metales pesados, en sí difícilmente solubles o insolubles, valiéndose para ello de ácidos, que formen sales más fácilmente solubles, Convenientemente se emplean para tal fin zumos de frutas ácidos y similares.

22.- Mejoras introducidas en el objeto de la Patente Principal núm. 224.732.

10 Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede y para los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, - 4 NOV. 1950

P.A.

Alberto de Eizaburo  
*Alberto de Eizaburo*