

226371



226371

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

DE UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS EN ESPERA A FA-
VOR DE DON JUAN BONASIRE CASAS, DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA,
RESIDENTE EN OVIEDO, Travesía Hermanos Menéndez Pidal s/n.

s o b r e :

"UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE RANTEJUNGA MIXTA
CON FRUTAS".



La presente solicitud de patente de invención tiene por objeto garantizar el derecho de explotación en exclusiva de un procedimiento para la elaboración de mantequilla con frutas.

5.- Con el procedimiento objeto de la presente exposición, es factible obtener y elaborar una mantequilla adicionada de frutas o confituras de más agradable sabor, la cual puede conservarse por tiempo indefinido en neveras o cámaras frigoríficas sin perder homogeneidad ni acidificación sus elementos constitutivos.

10.- Por lo tanto, la esencialidad de éste procedimiento consiste en obtener una mezcla íntima de los elementos constitutivos que son: mantequilla o margarina, frutas en compota en estado de fermentación, azúcar en forma de jarabe, y las esencias o aromas que se desee incorporar a la masa.

15.- Otra característica esencial del procedimiento consiste en evitar la oxidación de las grasas con el fin de que el producto obtenido no se acidifique y tome un sabor rancio, inutilizándose para el consumo.

20.- Comprende este procedimiento una primera fase de reducción de la mantequilla o margarina al estado pastoso, para la cual se amasa intensamente en una malaxadora de acero inoxidable o aluminio, provista de palas helicoidales y de doble fondo, calentandola hasta unos 40 grados C. y prosiguiendo el malaxado hasta obtener una pasta absolutamente homogénea.

25.- En una segunda fase y paralelamente a la primera se seleccionan las frutas que se desee mezclar y se reduce a un fragmentado mínimo, llevandolas también a un estado pastoso en una amasadora circular de acero inoxidable, procediendo a calentar dicha pasta

30.-



5.- hasta unos 38 a 42 grados añadiéndole una pequeña porción de bicarbonato sódico que neutraliza su acidez, oscilando la cantidad de éste, entre el 1 y el 5 por mil según la acidez inicial del tipo de frutas utilizado. Esta temperatura deberá mantenerse alrededor de los 40 grados tanto en la mantequilla como en la pasta de fruta en **evitación** de que prospere la oxidación, de las grasas la cual queda totalmente detenida.

10.- Una vez adicionada la pasta frutal con la mantequilla o margarina se repite la aplicación en la malaxadora elevando la temperatura hasta unos 60 grados con el fin de dar a la mezcla la máxima fluidez.

15.- A continuación sigue una cuarta parte del emulsionador, en la cual la masa procedente de la mezcla anterior se hace pasar por un emulsionador, constituido por un carrete que gira a unas 14.000 r.p.m., con entrada axial de la mezcla y salida de la misma a través de conductos radiales por la acción de la fuerza centrífuga, en forma de vesículas crenosas sumamente pequeñas; las cuales son proyectadas contra la superficie estriada de la envolvente del emulsionador.

25.- La emulsión obtenida en la cuarta fase del proceso, pasa a una quinta fase de homogeneizado, que tiene lugar en un centrifugador, en el cual la emulsión es sometida a una presión de 250/300 libras y proyectada, a través de una estrecha boquilla contra una aguja estriada donde se atomizan las partículas y se completa su íntima mezcla. A continuación y en una sexta fase la masa homogeneizada, que sale del reactor a unos 50

30.- grados pasa de nuevo a una malaxadora provista de doble fondo y allí se le añade un jarabe de azúcar obtenido por disolución de una parte de azúcar en media parte de



agua y calefacción consecutiva de la mezcla hasta 120 grados en caldera de cobre provista de doble fondo y agitador.

- 5.- Una vez añadido el jarabe de azúcar se hace pasar por el doble fondo de la malaxadora, manteniendo la agitación de la masa, una corriente de agua de refrigeración hasta bajar la temperatura a 25 grados. En éste punto se añade a la misma una cantidad proporcional de pequeños fragmentos de frutas en estado de conservación tal que permitan reconocer su origen inicial, por el colorido o índole superficial de las mismas. Esta operación que se efectuará acentuando en mayor o menor proporción el tamaño de los fragmentos equivale a hacer acto de presencia visual de las frutas en la masa resultante, puesto que la trituración previa para la incorporación de la misma solo aporta su sabor pero no la vista de su existencia real.
- 10.-
- 15.-

- Finalmente la masa pasa a la última fase que es la de moldeo en la cual la mezcla homogénea es sometida a una compresión que la obliga a salir por una boquilla cuadrangular convenientemente enfriada, en forma continua, cortando en porciones que se envasan a continuación.
- 20.-

- Variarán en la realización del procedimiento descrito, el tipo de máquinas empleadas y en general todos aquellos detalles que no alteren, cambien o modifiquen su esencialidad.
- 25.-

NOTA

- En resumen, la presente solicitud de patente de invención recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:
- 30.-



- 5.- 1a.- Un procedimiento para la obtención de mantequilla mixta con frutas, que esencialmente comprende una primera fase en la que se somete la mantequilla o margarina a un malaxado intenso, de una agitadora provista de camisa de vapor o agua caliente llevando a una temperatura de 40 grados para obtener una masa homogénea y pastosa; paralelamente en una segunda fase se reducen las frutas a un fraccionado minúsculo en una amasadora circular provista también de camisa de calefacción hasta reducir las a una pasta homogénea calentada hasta 40 grados C., y neutralizando al mismo tiempo su acidez con bicarbonato sódico añadiendo en la proporción del 1 al 5 por mil, según el índice de aquella, sigue una tercera fase en la cual, manteniendo la temperatura primera, se adiciona la pasta de fruta a la mantequilla o margarina, mantenida en la malaxadora en la cual se continua la agitación para conseguir una mezcla íntima de las dos masas, aumentando al propio tiempo la temperatura hasta unos 60 grados y continuando la agitación para llegar hasta un estado de crema fluida; sigue a continuación en la cuarta fase de emulsionado en la que se somete la masa obtenida en éste punto a la acción de un carrete emulsionador que gira a 14.000 r.p.m. en el que entra la mezcla axialmente y sale proyectada con fuerza por conductos radiales, atomizándose y siendo recogida en la superficie estriada del envolvente del emulsionador.
- 10.-
- 15.-
- 20.-
- 25.-

30.- 2a.- Procedimiento, según la reivindicación anterior, caracterizado porque la mezcla obtenida por los sucesivos fragmentados y emulsionados, llegando al estado de fluidez homogénea e imprecisa en su aspecto, es sometida de nuevo bajo la alta temperatura de

226371

-6-



50 grdos a la acción de una malaxadora donde se le añade un jarabe de azúcar, y la cantidad proporcional de frutas en estado de fragmentación menor, que son las que le dan el carácter mixto que debe apreciarse en su aspecto visible.

5.-

3a.- UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE MATEQUILLA MIXTA CON FRUTAS.

Según se describe en la presente memoria que consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara.

10.-

Madrid a 28 ENE. 1956