



página 1^a,

226903

Memoria Descriptiva

para

una patente de INTRODUCCION, por 10 años,

a favor de

Industrias Selectas del Trigo, S.A.-Productos Toast
ENTIDAD ESPAÑOLA

residente en

Hortaleza - Madrid

-sin más señas-

por:

"Procedimiento para la fabricación de un alimento
dietético".

.....



226903

5 La presente patente de introducción se refiere a un procedimiento para la fabricación de un alimento dietético, es decir, establecido de acuerdo con la parte de la terapéutica que trata del empleo de los medios higiénicos, mediante el cual se preparan unos pequeños cubos, frescos o tostados, de aproximadamente un centímetro de lado, compuestos de harina de primera calidad, materias grasas, azúcar, levadura y albuminoides.

10 Esencialmente las fases sucesivas del proceso de fabricación que se reivindica son las que se exponen a continuación, teniendo en cuenta que, lo que se refiere a las temperaturas y tiempos de duración de cada una de ellas, requiere una gran precisión, con objeto de que los diversos productos que integran el alimento, reaccionen en los puntos previstos.

15 En una primera fase se efectúa el amasado mecánico, a 23° de temperatura, seguido de un reposo adecuado, transcurrido el cual se efectúa el sobado de la masa en una heñidera.

20 A continuación se realiza el asentado de las masas resultantes, sobre unas cintas de longitud convenientes, en las cuales se las pasa para su reposo; para al final de su recorrido realizar, mediante una alargadera, la introducción de la masa en moldes. Durante este periodo de fermentación la temperatura debe de ser de 25°.

25



226903

La masa se somete en los moldes a fermentación, en una cámara con la conveniente humedad y a temperatura de 36°; para a continuación efectuar, también dentro de los moldes, la cocción a 250°.

5 Terminada esta operación, se sacan los panes obtenidos de los moldes y se les lleva a una cámara de asentamiento, en la que la temperatura sea de 15°, en la que se les deja el tiempo necesario para la terminación total de ese proceso.

10 Una vez asentados los panes, se pasan a una máquina cortadora y se les corta en rebanadas, sin separar las mismas entre sí, para pasar el producto a una máquina troceadora horizontal, en la que queda cortado en cubitos aproximadamente un centímetro de lado.

15 A partir de este momento puede elegirse entre envasar los cubitos obtenidos, y expenderlos al público en tal estado, como producto fresco; o, por el contrario, introducirlos en un horno túnel, a temperatura de 290°, para lograr una perfecta dextrinización y expenderlos al público tostados, 20 envueltos en bolsas de papel celofán o sulfurizado.

La proporción en que entran en la masa las primeras materias indicadas es: por cada cien partes de harina, de seis a ocho de grasas, diez a doce de levadura y albuminoides, y la misma proporción de azúcar que de grasa.

25 Dentro de las reivindicaciones que se establecen



22333

5

puede aplicarse el procedimiento a fabricar la cantidad de alimento dietético que se desee, utilizando las primeras materias que se juzguen adecuadas, sin que tales variaciones, así como las que puedan hacerse en el detalle y presentación de los elementos auxiliares, utilizados para la consecución del proceso operatorio, afecten a la esencialidad reivindicada, por lo que, las aplicaciones que se hagan del procedimiento, con cualquiera de esas modificaciones, no serán sino variantes, igualmente comprendidas y protegidas por el presente registro.

.....



226803

N O T A
.....

Este registro consta de las siguientes reivindicaciones:

5 1^a.-- Procedimiento para la fabricación de un alimento dietético, caracterizado porque se parte, como primeras materias de; harina de primera calidad, materias grasas, azúcar, levadura y albuminoides; en la proporción aproximada de seis a ocho partes de grasa, otro tanto de azúcar y diez a doce partes de levadura y albuminoides, por cada cien partes de harina.

10 2^a.-- Procedimiento según el punto anterior, caracterizado porque en una primera fase se realiza el amasado mecánico de tales sustancias, a temperatura de 23°, seguido del reposo de la masa; realizado el cual se efectúa el sobado de la misma, en una heñidora.

15 3^a.-- Procedimiento según los puntos anteriores, caracterizado porque como segunda fase, sobre cintas de longitud conveniente, se realiza el asentado de la masa; introduciendo ésta en moldes, al final del recorrido de las cintas, realizando una fermentación a 25°.

20 4^a.-- Procedimiento según los puntos anteriores, caracterizado porque como tercera fase, la masa introducida en los moldes, se somete a fermentación, en una cámara a temperatura de 36° y con la conveniente humedad.

25 5^a.-- Procedimiento según los puntos anteriores,

6^a.



226903

5 caracterizado porque, como cuarta fase, se somete la masa así preparada a cocción a 250°, para a continuación realizar, como quinta fase, el asentado de los panes obtenidos, una vez extraídos de los moldes, a una temperatura de 15° y durante el tiempo necesario para la terminación de tal proceso.

10 6^a.— Procedimiento según los puntos anteriores, caracterizado porque los panes asentados se pasan a una máquina cortadora, que les hace rebanadas, sin separar estas entre sí, para a continuación pasarlos a una troceadora horizontal, en la que se les corta en cubitos de aproximadamente un centímetro de lado.

15 7^a.— Procedimiento según los puntos anteriores, caracterizado porque el producto obtenido, si no se envasa y expende como queda al trocearlo, se introduce en un horno túnel, a temperatura de 290°, hasta lograr una perfecta dextrinización y una vez tostados envasarlos.

20 8^a.— Procedimiento para la fabricación de un alimento dietético.

Según se describe y reivindica en esta memoria descriptiva.

que consta de 6 hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 24 Febrero 1956.