



29 FEB 1966

227002

227002

PATENTE DE INVENCION

que por veinte años se solicita a favor de doña Rosa Kaiser-
Vollenweider, de nacionalidad suiza, domiciliada en Zurich
(Suiza), Forchstrasse, 22, que ha de recaer sobre UN PROCE-
5 DIMIENTO PARA LA FABRICACION DE CONSERVAS ESTERILIZADAS DE
MEZCLA DE BULBOS CAULESCENTES AMILACEOS Y DE ALBUMINA ANIMAL
(PROTEINAS).

=====

Memoria descriptiva.

10 El registro de patente de invención que se solicita
tiene por objeto garantizar la explotación exclusiva en to-
do el territorio nacional, Colonias y Protectorado de Marrue-
cos de un procedimiento para la fabricación de conservas es-
terilizadas de mezcla de bulbos caulescentes amilaceos y de
albúmina animal (proteínas), conforme se describe a conti-
15 nuación.

Hasta la fecha no se ha fabricado ninguna conserva de
mezcla con bulbos caulescentes feculentos.



227002

Las plantas caulescentes amiláceas, así como también los bulbos de la *Solanum Tuberosum* o de la Topinambour, se consumen diariamente como verduras.

La preparación de estas se hace ordinariamente, por ejemplo, de la siguiente manera: se limpian los bulbos, se pelan y se cuecen, enteros o cortados en pedazos, en agua salada. Un tratamiento tal tiene diversos defectos. Así, por ejemplo, el agua salada origina, a causa de su mayor presión osmótica, una plasmólisis en las células del bulbo. En consecuencia, los componentes de la célula solubles en agua y, de manera especial, las vitaminas y otros vestigios solubles en agua, pasan a formar parte del agua de cocción salada, con lo cual se pierden estas importantísimas materias, absolutamente imprescindibles para el cuerpo humano. La pérdida de estas importantes materias nutritivas se debe en gran parte a que, después de efectuada la cocción, se tire el agua salada con la totalidad de las materias celulares disueltas en ella.

Como han demostrado diversas pruebas, en el curso de tal preparación el valor alimenticio originario del producto inicial sufre una importantísima merma.

Visto desde un punto de vista económico, se tendría que poder emplear la totalidad de la materia nutritiva de estas verduras bulbáceas para la nutrición humana, así como también mantenerlas en conserva. Esto se logra merced al procedimiento objeto de la presente memoria descriptiva.

La cocción en agua salada tiene la finalidad de hacer más apetitoso el bulbo para el paladar humano. Al mismo tiempo, se debe observar que la sal hace cuajar los granos de almidón en un ambiente acuoso, con lo cual se

227002

29 FEB



lograria salar mucho más regularmente que si se añadiese la sal a los bulbos con posterioridad.

5 De todos es conocido que la sal se puede emplear como medio de conservación. Pero en el presente caso, la cantidad de sal añadida solo sirve de condimento y no puede ejercer ninguna acción conservadora, ya que la concentración empleada es demasiado débil,

10 El procedimiento objeto de la invención logra de manera muy sencilla reducir la pérdida de materia nutritiva, consiguiéndose al propio tiempo una conservación de la misma.

15 El procedimiento se basa en la idea de no echar a perder el agua salada, enriquecida de material nutritivas durante el proceso de cocción. Al mismo tiempo se emplea solamente la cantidad de agua salada necesaria para conseguir la conservación de la mezcla.

Segun la invención, se puede, por ejemplo, proceder de la siguiente manera:

20 Se limpian los bulbos, se pelan, y seguidamente, enteros o cortados en pedacitos, se remojan con la cantidad de agua necesaria para que cuajen las células y el almidón. La cantidad de agua salada a añadir varia segun el porcentaje acuoso de los bulbos que se emplean y de la época del año. El proceso de cuajado se verifica ventajosamente en
25 una caldera a presión, lo cual evita la pérdida de líquido por evaporación. La coagulación de los granos de almidón se efectua únicamente hasta el punto necesario para la consiguiente esterilización.

30 La masa celulósica asi obtenida se mezcla con grasa de origen animal o vegetal, con el objeto de obtener una

29 FEB

227002



mejor acción emulgente y añadiendo un poco de leche se homogeniza toda la masa. El producto así fabricado se puede envasar a continuación en latas de metal o en botes de cristal, y someterlos a un proceso de esterilización .

5 La conserva de mezcla así fabricada es esteril, se caracteriza por su alto valor nutritivo y se puede además conservar por tiempo indefinido.

10 La presente invención es, por consiguiente, un procedimiento para fabricar una conserva esteril de mezcla, el cual se caracteriza por que se someten los bulbos caulescentes a conción con la cantidad de agua salada necesaria para la coagulación de las células. Efectuado esto, no se tira el agua de conción, sino que se emplea para la fabricación de la conserva de mezcla descrita, agregando grasa
15 y leche, con la consiguiente acción emulgente. Seguidamente se envasa el producto en recipientes apropiados y se esteriliza.

20 Los términos en que queda redactada esta memoria descriptiva deben ser tomados en sentido amplio, no limitativo, pudiéndose introducir en el procedimiento cuantas variaciones se considere oportuno sin afectar a la esencialidad del mismo.

25 El peticionario se reserva el derecho de obtener los oportunos registros complementarios (Certificados de Adición) por los perfeccionamientos que la práctica del invento le pueda aconsejar en el futuro.

227002^{29 F}



NOTA DE REIVINDICACIONES

Se reivindica como propio y nuevo a favor de doña Rosa Kaiser-Vollenweider, residente en Zurich, por los siguientes extremos:

5 PRIMERO.- Por un procedimiento para la fabricación de
conservas esterilizadas de mezcla de bulbos caulescentes
amiláceos y de albúmina animal (proteínas) caracterizado
por que se someten a un proceso de cocción bulbos caules-
10 centes con la cantidad de agua salada necesaria para coa-
gular las células, conservando el agua de cocción, que se
emplea íntegramente para la fabricación de la conserva de
mezcla, añadiéndole grasa y leche con la consiguiente acción
emulgente y envasando a continuación el producto en reci-
15 pientes apropiados que se someten subsiguientemente a este-
rilización.

SEGUNDO.- Por el mismo procedimiento a que se refiere la
reivindicación primera, caracterizado por que para conseguir
la conservación de la mezcla se le agrega al agua de cocción,
en lugar de sal común (cloruro de Sodio), glutamato de
20 Sodio.

TERCERO.- Por el mismo procedimiento a que se refiere la
reivindicación primera, caracterizado igualmente por el em-
pleo de grasa animal como medio emulgente.

25 CUARTO.- Por el mismo procedimiento descrito en la reivin-
dicación primera, caracterizado también por el empleo de
grasa vegetal como medio emulgente.



5 QUINTO.- Por el mismo procedimiento a que se refiere la reivindicación primera, caracterizado por el empleo de leche en polvo en lugar de leche natural.

10 SEXTO.- Por el mismo procedimiento a que se refiere la primera reivindicación, caracterizado además por que la mezcla en conserva se envasa en latas de metal o en bolsas de materia plástica, procediéndose seguidamente a su esterilización.

15 SEPTIMO.- Por el mismo procedimiento a que se refiere la reivindicación primera, caracterizado finalmente por que, despues de efectuada la esterilización, se procede a una refrigeración a baja temperatura o a un almacenamiento a baja temperatura.

20 OCTAVO.- Por un procedimiento para la fabricación de conservas esterilizadas de mezcla de bulbos caulescentes amiláceos y de albúmina animal (proteínas).

La presente memoria descriptiva consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras.

Madrid, a veintiocho de febrero de mil novecientos cincuenta y seis.

P.A. de doña Rosa Kaiser-Vollenweider,

Victor GIL VEGA