

229129

229129



MEMORIA DESCRIPTIVA

de la Patente de Introducción, por 10 años , solicitada a favor de CITA-COMPAÑIA DE INDUSTRIAS TRANSFORMADORAS DEL AZUCAR, S.A., de nacionalidad Española y constituida de acuerdo con las Leyes Españolas, residente en Barcelona, calle de Vallespir numero 160 por " UN PROCEDIMIENTO PARA RECUBRIR CON UN BARNIZ IMPERMEABLE Y COMESTIBLE BOMBONES, CARAMELOS, ARTICULOS DE CONFITERIA Y SIMILARES " .

La presente Patente de Introducción tiene por objeto garantizar el derecho a la explotación exclusiva de un procedimiento para recubrir con un barniz impermeable y comestible bombones, caramelos, artículos de confitería y similares.

5 Uno de los inconvenientes que presenta la conservación de bombones, caramelos y artículos de confitería similares es el efecto que la humedad ambiente ejerce poco a poco sobre la capa exterior de los mismos hasta penetrar en su interior con lo que además de estropearse su aspecto y presentación, se altera considerablemente el sabor de los mismos.

10

La posibilidad de recubrir con un barniz impermeable y comes-



tible toda clase de bombones, caramelos y artículos de confitería, a la vez que permite su conservación por tiempo indefinido elimina la necesidad de envolverlos uno a uno, por lo que
15 su precio de venta puede ser notablemente inferior, ya que este recubrimiento se efectúa de manera mecánica .

La conservación por tiempo prácticamente indefinido de los caramelos, bombones y artículos de confitería merced a la impermeabilidad de su recubrimiento elimina los desechos que periódicamente hay que eliminar de las tiendas expendedoras y
20 que luego hay que destinar a elaborar artículos de calidad inferior con la consiguiente pérdida.

Con el procedimiento objeto de la presente Patente de Introducción, se subsanan los inconvenientes citados y se consiguen
25 las ventajas señaladas.

En su esencialidad consiste en recubrir con una fina película cada uno de los bombones, caramelos o artículos de confitería que se desean proteger con una resina vegetal comestible, purificada por filtrado, precipitación de impurezas y blanqueado.
30 Esta resina vegetal se disuelve en un disolvente orgánico-inofensivo como el acetato de amilo, alcohol u otro a una concentración variable que puede oscilar entre un 10 y un 30 % según la resina y el disolvente hasta obtener una solución suficientemente fluida para que pueda ser proyectada mediante una
35 pistola de proyección por aire comprimido.

Una vez preparada la solución en la forma indicada en las fases precedentes y con ayuda de una pistola proyectora accionada por aire comprimido se esparce dicha solución pulverizándola sobre la superficie de los bombones, caramelos o dulces a
40 recubrir, los cuales se dispondrán según su naturaleza en una



superficie plana o en el interior de un tambor giratorio.

En el caso de bombones y dulces delicados, éstos se dispon-
drán sobre una superficie plana en tanto que en el caso de ca-
ramelos, bolas de goma y otros podrá emplearse el sistema de
45 tambor giratorio.

Finalmente, en una cuarta fase, los bombones, caramelos o
dulces recubiertos, se dejan secar a la temperatura ambiente -
en atmósfera seca y en corriente de aire hasta que se ha evapo-
rado totalmente el disolvente volátil, quedando recubiertos -
50 por una fina película de resina vegetal, comestible, aromatiza-
da o nó según se desee, la cual impermeabiliza totalmente el
bombón, dulce o caramelo que recubre.

En la realización de este procedimiento, podrán variarse -
los aparatos empleados y en general, cuantos detalles no alte-
55 ren, cambien o modifiquen su esencialidad.

===== N O T A =====

Se reivindica como objeto de esta Patente:-

1º.- Un procedimiento para recubrir con un barniz impermeable
y comestible bombones, caramelos, artículos de confitería y si-
60 milares, que esencialmente consiste en una primera fase en la
que una resina vegetal comestible se purifica por filtrado, pre-
cipitación de impurezas y blanqueo hasta que quede totalmente-
transparente e insípida. A continuación sigue una segunda fase
en la que esta resina purificada y blanqueada se disuelve en
65 un disolvente orgánico inofensivo volátil como el acetato de -
amilo, alcohol o similar, hasta una concentración de un 10 o
un 30 %, según el disolvente y la resina empleados y hasta ob-
tener una solución fluida que permite su pulverización. A con-
tinuación y mediante una pistola de pulverización por aire com-
70 primido se recubren con una fina película los bombones, carame



los o dulces dispuestos sobre una superficie plana o en el interior de un tambor giratorio según la naturaleza de los dulces a recubrir. Finalmente y en una cuarta fase los bombones o dulces recubiertos se dejan secar a la temperatura ambiente y en -
75 una corriente de aire seco hasta la total evaporación del disolvente volátil, quedando dispuestos para su envasado y venta .

2º.- Un procedimiento para recubrir con un barniz impermeable y comestible bombones, caramelos, artículos de confitería y similares.

80 Consta la presente memoria descriptiva de cuatro hojas foliadas
81 y escritas por una sola cara.

Barcelona, 5 de JUNIO de 1.956.

P. A.

M. LLORI

M. Llori