

AÑO .....

Expediente núm. .....



239494

# REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

**PATENTE DE** INVENCION **239494**

## MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una **PATENTE DE** Invencion por 20 años, en España

a favor de

HALOR, S.L., de nacionalidad  
española domiciliado en Bilbao (Zorroza)  
calle de Fray Juan núm. ....

por:

• PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO  
ABLANDADOR DE CARNES"

Nº 4401

Agente Sr. Agudo

29 MAR



239 494

P A T E N T E   D E   I N V E N C I O N

a favor de:

HALOR, S.L., de nacionalidad española, residente en Zorroza  
(Bilbao) por:

"PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO ABLANDADOR  
DE CARNES"

-----  
Memoria descriptiva

El producto alimenticio ablandador de carnes objeto del procedimiento reivindicado en esta Patente tiene la siguiente composición: PAPAINA 1: 350, 5%; Glucosa alimenticia anhidra 5%; Estearato calcio, 5%; Cloruro Sódico, 85%;.

5

El ablandador que contiene la enzima proteolitica, papaina, aumenta la blandura de las chuletas, tajadas de solomillo y trozos de carne para asar, cocer freir y guisar. No existe diferencia significativa por acción del ablandador en la pérdida de peso, al cocinar la carne, por gusto y olor.



10 Nuestra Papaina 1: 350 se obtiene por este procedimiento:  
1 Kg. de latex papaya seco, se mezcla con 5 litros de solución  
de cianuro sódico al 1%. La suspensión obtenida se filtra y al  
líquido filtrado se añade sulfato amónico para obtener media sa-  
turación (alrededor de 1 Kg.) El precipitado formado se filtra,  
15 se resuelve en solución de cianuro sódico al 1% (alrededor de un  
litro) y se precipita por adicción de doble volumen de alcohol  
al 95%, luego se filtra y se lava con alcohol de 70%, se seca en  
vacío a 48° C.

Esta papaina digiere 35 veces su peso de carne y 200 a 300  
20 p. de albumina de nuevo. Polvo amorfo, ligeramente granuloso,  
blanco o amarillento, casi inodoro y de sabor parecido al de la  
papaina. Es activa entre 37° y 70°, se destruye a 80° en solución  
aunque el polvo seco se puede calentar a 100°.

Glucosa alimenticia anhidra: Polvo blanco granuloso e inodo-  
25 ro y de gusto dulce. Estearato calcico: Polvo blanco, fino, suave  
al tacto. Utilizamos esta materia como vehículo detergente de los  
demás componentes del mismo. Cloruro sódico: Sal fina seca que se  
incorpora al componente, juega un papel importante en la carne,  
en la degustación de ella.

### 30 REIVINDICACIONES

Se verá pues que los objetos antes indicados entre los que  
la descripción anterior evidencia, se consiguen eficientemente y,  
dado que pueden introducirse ciertos cambios en la composición  
antes indicada, sin separarse del campo de este invento, se trata  
35 de que todos los productos contenidos en la descripción anterior  
se consideran como aclaratorios y no en sentido de limitación.



239 494

29

40 Debe tenerse también presente que las reivindicaciones siguientes se destinan a abarcar todas las características genéricas y específicas del invento que se ha descrito, y todos los resúmenes del alcance de este invento que, como cuestión idiomática pueden considerarse comprendidas por aquéllas.

45 Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental, siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita Patente de Invención por 20 años en España: "Procedimiento de obtención de un producto alimenticio ablandador de carnes"; caracterizándose por lo siguiente:

50 1).- Procedimiento de obtención de un producto alimenticio ablandador de carnes caracterizado por tener como resultado final la siguiente composición:

55 Papaina 1:350 5%  
Glucosa alimenticia anhidra 5%  
Estearato de calcio 5%  
Cloruro sódico 85%

60 2).- Procedimiento de obtención según la reivindicación anterior por contener la enzima proteolítica Papaina, aumenta la blandura de las carnes comestibles animales con la mezcla de enzimas preparadas con el zumo de frutas verdes del Carica Papaya. Es activa entre 37° y 70°, se destruye a 80° en solución aunque el polvo seco se puede calentar a 100°.

65 3).- Procedimiento de obtención de un producto alimenticio ablandador de carnes caracterizado por asociarse la Glucosa alimenticia anhidra producto que transforma por digestión los otros glúcidos,

239 494

29



que en definitiva, se absorben así por el organismo para verificar sus combustiones, llevándolo la sangre por el torrente circulatorio.

70 4).- Procedimiento de obtención de un producto alimenticio ablandador de carnes caracterizado por el empleo del estearato de calcio como vehículo detergente de los demás componentes del mismo.

5).- Procedimiento de obtención de un producto alimenticio ablandador de carnes caracterizado por el empleo del cloruro sódico que juega un papel importante en la degustación de la carne.

75 6).- PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO ABLANDADOR DE CARNES.

Esta Memoria consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por un solo lado de sus hojas.

Madrid, a 22 de Marzo de 1.958