

AÑO 1958

Expediente núm.



245225

245225

# REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

**PATENTE DE** INVENCIÓN

## MEMORIA DESCRIPTIVA

*que se acompaña a la solicitud de*

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

*a favor de*

D<sup>a</sup> Carmen RAMIS MARTI, de nacionalidad  
española domiciliado en BARCELONA,  
calle de Bailen núm. 132

*por:*

Nuevo procedimiento de fabricación de caldos y sopas  
preparadas,

Nº 10699

Agente Sr. BOLIBAR,

mg.

245225

3 : 0



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

a favor de

D<sup>a</sup>. Carmen RAMIS MARTI - de nacionalidad española - domiciliada en C/. Bailen, 132. - BARCELONA.

por:

"NUEVO PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE CALDOS Y SOPAS PREPARADAS".

-----oOo-----

M e m o r i a   D e s c r i p t i v a

La presente invención tiene por objeto un nuevo procedimiento de fabricación de caldos y sopas preparadas que simplifica y abrevia las operaciones usuales, sin merma de las cualidades de tipo organoléptico y olfativo que concurren en el producto resultante.

31 OCT.



La fabricación de los ingredientes que componen el producto conocido y expendido al público bajo la denominación de caldos o sopas preparadas, tanto en forma de cubitos envueltos en papel metalizado o parafinado, como en sobres o bolsas de análogas características, requiere diversas operaciones preparatorias separadas, seguidas de respectivos procesos de desecación, a saber: la cocción de carnes ó pescados y su ulterior desecación y molienda; la hidrolización aparte de gluten en polvo con ácido clorhídrico y también su desecación y molienda; la deshidratación de vegetales y hortalizas seguidas asimismo de su desecación y molienda y finalmente, la mezcla en proporción adecuada de estos productos en polvo y la adición de glutamato monosódico y de diversas especias, según el sabor más o menos acentuado que se pretenda dar al producto final.

Además, para la preparación de caldo en cubitos, se adiciona al conjunto un tanto por ciento de grasa, que es corrientemente vegetal, para darle cohesión por prensado y mejorar a la vez el rendimiento gustativo del mismo.

Las operaciones indicadas de cocción de carnes ó pescados, hidrolización del gluten y deshidratación de vegetales y hortalizas, llevan aparejadas forzosamente, las operaciones de desecado, que se realizan normalmente al vacío para evitar pérdidas de sabor, y la subsiguiente molienda y cernido por separado, de cada grupo de ingredientes, para efectuar la ulterior dosificación y mezcla de los mismos, lo que representa una larga manipulación y mano de obra.

El procedimiento objeto de la invención, evita la mayor parte de dichas operaciones engorrosas, lográndose una importante simplificación y rapidez en la preparación del producto. Consiste, esencialmente dicho procedimiento

245225

31 OCT.



5 en efectuar conjuntamente la cocción de carnes en un caso ó pescados en el otro con las hortalizas y vegetales escogidos, adicionandose directamente a tales productos, el resto de los ingredientes convenientes, tales como el glutamato monosódico, la sal y demás condimentos, asi como las especias gustativas, y una vez finalizada la operación de conjunto, se procede a un simple filtrado para la separación del caldo obtenido que se recoge en estado líquido sin someterlo a ninguna desecación.

10 La cocción se efectúa en balones cerrados que se calientan por camisa o baño de aceite, el cual a su vez, recibe la temperatura adecuada, desde hogares u otros sistemas similares, hallándose dichos balones provistos de unos tapones de goma que son atravesados axialmente por un orificio en el que se dispone un tubo de vidrio de unos 15 dos metros de longitud por 25 a 30 mm. de sección y que actúa como refrigerante de reflujo.

El baño de aceite se calienta hasta una temperatura de 115 a 120° C., produciéndose la ebullición tranquila del contenido del balón que se prolonga por un espacio 20 de tiempo conveniente y sin que en el transcurso del mismo se produzca pérdida alguna de líquido ni olor.

Por separado se prepara un hidrolizado de proteínas en aparatos de características similares y, despues de neutralizar y filtrar convenientemente este producto, sin 25 proceder a desecación alguna, se adiciona al caldo anteriormente obtenido, y el conjunto completo, es objeto, ulteriormente, de un envasado en recipientes adecuados, en los cuales, despues de herméticamente cerrados, se somete el producto a una esterilización por baño maria o en autoclave.

30 Este procedimiento de preparación en estado líquido, permite la adición de muy diversas especias gustativas

245225

3100



y de otros elementos naturales que proporcionan nuevos sabores, tales como vinos de jerez para las carnes, licores de absenta para los pescados y otros ingredientes similares, cuya adición se efectúa partiendo de los productos naturales sin necesidad de recurrir a esencias, asegurando sabores agradables, que se conservan indefinidamente gracias a la hermeticidad y a la esterilización del envase.

También hace posible la adición al caldo preparado, en el propio envase y antes de la operación de esterilización, de un complemento de sémola, harina tostada, pasta de sopa cortada, arroz u otros productos análogos que, al quedar sometidos a la temperatura de esterilización junto con el caldo al que se incorporan, se identifican con este, absorbiendo completamente su sabor y aroma, a la vez que quedan suficientemente cocidos en forma tal que el producto puede utilizarse directamente por el consumidor, sin más molestias que diluir el conjunto en agua fría o caliente y sin necesidad de hervirlo, con el consiguiente ahorro de combustible, tiempo y molestias.

El procedimiento descrito es altamente indicado para la preparación de sopas de pescado, asegurando su conservación por largo tiempo, pues para esta clase de alimentos, debe considerarse como imprescindible el proceso de esterilización consiguiéndose la preparación de tipos de productos no obtenidos por los procedimientos actualmente en uso.

Con el procedimiento descrito se obtienen notables ventajas, tanto en lo que se refiere a la fabricación en sí misma, como a las garantías que proporciona al consumidor

Con referencia a las primeras pueden señalarse:

a) Supresión de secados, molturaciones y cernidos después de la cocción de carnes, pescados, hortalizas, frutos

245225

31 OCT



y verduras.

b) Abreviación del proceso de hidrolizado de proteínas, por conservarse en su estado líquido, evitando las complicaciones que se derivan de la gran higroscopicidad del producto seco.

c) Simplificación de los procesos de mezcla, asegurándose una homogeneidad completa por realizarse en estado líquido y una gran exactitud en las proporciones deseadas.

d) Obtención de productos de elevadas condiciones higiénicas por expendirse en envases hermeticamente cerrados, preferentemente en forma de botellas y sometidos a esterilización.

Tambien el consumidor se beneficia de dicha garantía higienica que permite la posibilidad de almacenamiento durante prolongados períodos de tiempo, así como el consumo en verano, de una sopa helada tipo gazpacho andaluz, no alcanzado hasta ahora, y la no despreciable ventaja de una economía al ser posible el abono, por parte del fabricante, de los envases utilizados para la venta del producto.

La descripción que antecede se refiere unicamente a una forma preferida de ejecución del procedimiento objeto de esta patente y se comprenderá que pueden introducirse todas aquellas variaciones de detalle y manipulación que no alteren las características esenciales, resumidas a continuación.

-----:N O T A:-----  
:--:--:--:--:--:--

Se reivindica como objeto de esta patente de invención:

1.- Nuevo procedimiento de fabricación de caldos y de sopas preparadas que consiste esencialmente, en efectuar

31 OCT. 1948

245225



una cocción conjunta de carnes o de pescados, junto con hortalizas y vegetales en proporción conveniente, adicionando directamente a tales productos las especias gustativas adecuadas al sabor deseado, sal y otros condimentos, para proceder seguidamente a un filtrado del caldo obtenido que se recoge en estado líquido sin someterlo a ninguna desecación, y separadamente se procede a un hidrolizado de gluten u otras proteínas, que se realiza en aparatos adecuados, seguido de su neutralización y filtrado, después de lo cual, se mezclan ambos líquidos en proporción conveniente, lo que da lugar a un caldo alimenticio que seguidamente es envasado en botellas u otros recipientes, cerrados herméticamente y ulteriormente sometidos a una esterilización para asegurar su correcta conservación.

2.- Procedimiento según la reivindicación anterior caracterizado por la adición directa al caldo obtenido, de productos naturales que proporcionan determinados sabores, tales como, vinos de jerez para las carnes, licores de absenta para los pescados y otros ingredientes análogos, efectuándose la adición en estado líquido y conservándose los aromas gracias a la hermeticidad y esterilización del envase.

3.- Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por la adición al caldo preparado, en el propio envase y antes de la esterilización, de un complemento de sémola, harina tostada, pasta de sopa cortada, arroz u otros productos análogos que, al someter, luego, el envase a la esterilización, quedan debidamente cocidas absorbiendo el sabor y aroma del caldo, y permitiendo la utilización directa por el consumidor, previa una dilución en agua fría o caliente, quedando eliminada toda

245225

31 OCT



operación de hervir el producto al consumirlo.

4.- Nuevo procedimiento de fabricación de caldos y sopas preparadas.

5 Esta memoria consta de siete páginas escritas por una sola cara.

Barcelona, 31 OCT. 1958

P. A.

*[Handwritten signature]*