

AÑO 1958

Expediente núm.



245989

# REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

245989

**PATENTE DE** INTRODUCCION

## MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una **PATENTE DE** INTRODUCCION por diez años, en España

a favor de

CERATONIA, S.A., de nacionalidad

española domiciliado en BARCELONA

calle de Av. José Antonio núm. 678-2º

por:

SISTEMA DE PREPARAR Y CONSERVAR PREPARADOS EN POLVO PARA FABRICACION DE HELADOS"

Nº 11704

Agente Sr. JOSE-JUAN MORGADES GRANER



245989

245989

PATENTE DE INTRODUCCION

por diez años,

para todo el territorio español, sus colonias y protectorado, por "SISTEMA DE PREPARAR Y CONSERVAR PREPARADOS EN POLVO PARA FABRICACION DE HELADOS", cuyo privilegio se solicita a favor de la entidad española CERAMONIA, S.A., residente en Barcelona, Avda. José Antonio nº 676, 2º.

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 El objeto de la presente solicitud de Patente se refiere a un sistema de preparar y conservar los preparados en polvo usados para la fabricación de helados de frutas y, particularmente, de los helados al limón, conteniendo esencias a base de productos orgánicos, fácilmente alterables al aire, por autooxidación o por contacto con sustancias ácidas, que modifica esencialmente cuando a este respecto se conoce en la actualidad en nuestro país, dando como resultado práctico industrial la obten-



245989

ción de los citados preparados en polvo que proporcionan helados cuyo gusto se mantiene invariable aún mucho después de su fabricación.

5 Actualmente en la fabricación de los helados al limón se añade a la mezcla pastosa de helado o jugo concentrado de limón, una mezcla de ácido cítrico y de aceite esencial, junto con compuestos densantes adecuados, como por ejemplo: harina de semilla de algarrobo, alginatos, carboximetilcelulosa u otros.

10 Esta mezcla resulta de difícil conservación, dado que el aceite esencial de limón, constituido en su mayor parte por sustancias terpénicas, como el limón, el citral, el pineno y otros terpenos, se altera por contacto con la fase ácida constituida por  
15 ácido cítrico, después de un período muy breve, aunque se le conserve en recipientes herméticamente cerrados, por lo cual el helado pierde el sabor y aroma característicos del limón.

20 Se ha intentado evitar este inconveniente formando el producto en cuestión en dos fases separadas, una pulverulenta, constituida por ácido cítrico y los productos densantes y una líquida constituida por aceite esencial o jugo concentrado de limón.

25 Este sistema de fabricación ha resultado insuficiente para la conservación del producto ya que, si de una parte se impedía la alteración de la esencia de limón por parte del componente ácido, no se podía impedir la alteración de la fase líquida debido a la tendencia a la polimerización y a la autooxidación de

245989



los terpenos en presencia de una mínima cantidad de oxígeno atmosférico.

De acuerdo con la presente Patente, se eliminan todos los inconvenientes antes mencionados, permitiendo  
5 obtener un producto de conservación ilimitada y con las características aromáticas invariables, constituyendo un producto compuesto por dos mezclas pulverulentas que, por comodidad de descripción, llamaremos preparado n<sup>o</sup> 1 y preparado n<sup>o</sup> 2, en el cual el prepara-  
10 rado n<sup>o</sup> 1 está compuesto por ácido cítrico, más los oportunos productos densantes, como por ejemplo: harina de semilla de algarrobo, alginatos, carboximetilcelulosa u otros, mientras que el preparado n<sup>o</sup> 2 está compuesto por productos densantes varios, como por  
15 ejemplo los que anteriormente se han citado, en los que se ha adsorbido el aceite esencial del limón.

Este uso de las sustancias densantes y adsorbentes, como la harina de la semilla de algarrobo, en su  
20 calidad de soportes de adsorción para el aceite esencial de limón y, al mismo tiempo, la separación que se efectúa de la fase ácida respecto de la que contiene el aceite esencial, permite la fabricación de un producto de larguísima conservación.

En efecto, el aceite esencial de limón, adsorbido  
25 por un adecuado soporte, se vuelve estable a la autooxidación y a la polimerización, que eran los factores determinantes de la alteración de los productos separados según los métodos antedichos, mientras que la separación del componente ácido del aceite esencial,

245989



excluye la segunda causa de alteración de los terpe-  
nos del aceite esencial.

5 Aunque el método de la presente Patente haya sido  
estudiado particularmente para su aplicación a la con-  
servación de los productos para la fabricación de los  
helados al limón, puede usarse el mismo método para la  
conservación de los productos destinados a los helados  
de naranjas y, en general, para la fabricación de los  
10 productos similares al tipo descrito, o sea productos  
que contengan un componente terpénico fácilmente alte-  
rable y un componente ácido.

15 Descrita convenientemente la Patente que motiva la  
presente memoria, se hace constar que la misma es sus-  
ceptible de cualquier modificación de detalle, que no  
altere su fundamento, para lo que se resume a continua-  
ción la esencialidad de la misma, no divulgada, practi-  
cada, ni puesta en ejecución en España,

N O T A REIVINDICATORIA

20 1ª - "SISTEMA DE PREPARAR Y CONSERVAR PREPARADOS EN  
POLVO PARA FABRICACION DE HELADOS", aplicable a la fa-  
bricación de helados de fruta y de un modo particular  
los helados al limón y en general a los que contienen  
esencias aromáticas a base de componentes terpénicos  
fácilmente alterables al aire, por autooxidación cuan-  
25 do se encuentran en su fase líquida o por contacto con  
una substancia ácida, c - a - r - a - c - t - e - r - i -  
z - a - d - o, porque la fase ácida del preparado, consis-  
tente preferentemente en ácido cítrico, se separa de la  
fase aromática y esta fase aromática se adsorbe mediante

245989



un soporte de adsorción adecuado, tal como: harina de semilla de algarrobo, alginatos, carboximetilcelulosa y similares, para que la misma se transforme en estable a la autooxidación y a la polimerización.

5

2º - SISTEMA DE PREPARAR Y CONSERVAR PREPARADOS EN POLVO PARA FABRICACION DE HELADOS.

Todo tal y conforme queda descrito y reivindicado en la Memoria descriptiva que antecede y que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola de sus caras.

10

MADRID, 16 de Diciembre de 1.958

CERATONIA, S.A.,

P.A.

  
Firmado: J. J. MORGADES Y GRANER