

AÑO 1959

Expediente núm.



248703

# RÉGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

248703

**PATENTE DE** Invencción

## MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una **PATENTE DE** Invencción por veinte años, en España

a favor de

Don Miguel Vera Amat, de nacionalidad

española domiciliado en Madrid

calle de Alcalá núm. 178

por:

«PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO»

Nº 14069

Agente Sr. Ungria



248703

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de una PATENTE de IN-  
VENCION por VEINTE años en ESPAÑA, a  
favor de Don MIGUEL VERA AMAT, resi-  
dente en Madrid, calle Alcalá núm 178,

p o r

»PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN  
PRODUCTO ALIMENTICIO Y DISPOSITIVO  
PARA SU ELABORACION».

Inventor: El solicitante de naciona-  
lidad española.

-o-o-o-o-

248703



5 La invención a que se refiere la presente memoria cons-  
tituye una novedad industrial, con características y venta-  
jas que la hacen merecedora del privilegio de explotación ex-  
clusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescrip-  
ciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial, de -  
26 de julio de 1.929, texto refundido, publicado el 30 de -  
abril de 1.930.

El objeto de la presente invención, se refiere a un pro-  
cedimiento de fabricación de un producto alimenticio.

10 Los ingredientes que intervienen en el producto alimen-  
ticio cuyo procedimiento de fabricación se trata de patentar  
son principalmente los siguientes: agua, harina, sal ó acei-  
tes esenciales comestibles de diferentes gustos y otros pro-  
ductos en menor cantidad.

15 Se inicia el procedimiento de fabricación mezclando los  
productos en un recipiente y a continuación se baten. Este  
recipiente se mantiene al iniciarse esta operación a fuego  
directo o baño maría durante un período de tiempo que varía  
según las calorías del fuego, a tenor con la cantidad que se  
20 produce en dicho recipiente pero que nunca es inferior a dos  
horas.

Una vez transcurrido este período de tiempo en el fue-  
go se saca del recipiente la pasta producida, y después de  
haberse conseguido, el punto deseado por la agitación y eva-  
poración del agua.

25 Se lleva el producto, bien a unas bandejas especiales,  
o a otro recipiente similar, donde se sitúa la masa en forma  
de película de un espesor de uno a dos milímetros. Esta pe-  
lícula puede conseguirse igualmente por medio de una refina-  
dora o cilindadora con rodillos de acero o madera, habién-  
30

248703



dose previsto también otros medios análogos que conduzcan al mismo fin.

5

Esta película se coloca en bandejas que llevan pequeños compartimentos de acuerdo con el tamaño y forma del trocito que se desee fabricar o bien película lisa que se trocea por cuchillas o alambres acerados formando los últimos el dibujo o forma que se quiera realizar.

10

Estas bandejas pasan para la eliminación del resto de agua a un secador u horno, si bien puede conseguirse esta finalidad también por medio de rayos infrarrojos o por la simple acción del tiempo por evaporación espontánea o cualquier medio análogo.

15 5

Terminada la total desecación de la oblea en su mayor o menor forma pasa a ser frita por los procedimientos corrientes.

20

Es preciso hacer constar que en la fabricación del procedimiento descrito en que la pasta es sacada del recipiente para llevarla a las bandejas si se desea que el producto sea secado con más rapidez que por el procedimiento del secadero u horno, se puede pasar la masa en estado semi-sólida por un filtro-prensa, para restarle en su consecuencia una mayor cantidad de agua.

25

El procedimiento que queda descrito dá como consecuencia la posibilidad de fabricar un producto alimenticio que sin duda ha de tener una gran aceptación en el mercado puesto que reúne aquellas condiciones que busca el público consumidor en cuanto se refiere a gusto y presentación siendo por otra parte económico en su coste.

30

Hecha la descripción que antecede, hemos de añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden variar sin que por ello cambie la esencia de la invención que es la

248703



que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

N O T A

En resumen: La Patente de Invención que se solicita recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

1ª) Procedimiento de fabricación de un producto alimenticio y dispositivo para su elaboración, caracterizado porque se inicia mezclando agua, harina, sal y aceites esenciales en un recipiente y a continuación se baten; éste recipiente se mantiene al iniciarse esta operación a fuego directo o baño maría durante un período de tiempo que varía según las calorías del fuego a tenor con la cantidad que se produce en dicho recipiente pero que nunca es inferior a dos horas; una vez transcurrido este período de tiempo en el fuego, se saca del recipiente la pasta producida después de haberse conseguido el punto deseado por la agitación y evaporación del agua, y se lleva el producto a unas bandejas especiales donde se sitúa la masa en forma de película de un espesor de uno a dos milímetros, pudiéndose conseguir igualmente dicha película por cilindrado, y se sitúa en bandejas que llevan pequeños compartimentos de acuerdo con la forma del trocito que se desea fabricar o bien película lisa que se trocea por cuchillas o alambres acerados formando los últimos el dibujo o forma que se quiera realizar, pasando estas bandejas para la eliminación del resto de agua a un secadero u horno y terminada la total desecación de la oblea pasa a ser frita por los procedimientos corrientes.

2ª Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita:

»PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO

248703



y DISPOSITIVO PARA SU ELABORACION".

Todo conforme se reivindica en la presente memoria que consta de cinco páginas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 16 abril 1959

ALFONSO UNGRIA