

AÑO

Expediente núm.



248948

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

248948

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. ISIDRO GENESCA ROMEU, de nacionalidad
española domiciliado en Mollerusa (Lérida)

calle de M. Bertránd núm. 8 y 9.

por:

« UN NUEVO PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE SOPA DE VERDURAS. »



248948

MEMORIA DESCRIPTIVA
correspondiente a la solicitud de registro de
PATENTE DE INVENCION
a favor de

D. ISIDRO GENESCA ROMEU, de nacionalidad española,
residente en MOLLERUSA (LERIDA), calle M. Ber-
trand, 8 y 9, y por: UN NUEVO PROCEDIMIENTO DE FA-
BRICACION DE SOPA DE VERDURAS.

= 0 = 0 = 0 = 0 = 0 = 0 = 0 = 0 = 0 =

5 Sabido es, que la sopa Julienne (sopa de hierbas
o verduras), que se vende en el comercio, está compuesta
por un surtido de verduras, puerro, cebolla, patata, toma-
te, pimiento, zanahoria, etc., que previamente cortados en
tiras o trocitos, son luego desecados. De esta forma es po-
sible el poder consumir en toda época del año y con relati-
va facilidad dichas verduras, en infusión con agua, forman-
do caldos y purés de rica constitución.

10 Es pues muy conocida en el comercio este tipo de
sopa, la cual se distingue muy bién de la otra sopa harine-
ra, que se presenta caprichosamente en figuras uniformes
y moldeadas (fideos, pistones, estrellas, maravilla, etc.)
y la cual no tiene sabor ni aroma alguno de verduras, sino
15 el único y característico de la harina.

23



248948

20 La presente solicitud de registro de patente de invención, se basa en una mejora total en el aspecto, sabor, utilización y procedimiento de fabricación de la típica sopa Julienne, para la cual se parte del aprovechamiento de las cualidades originales propias de las verduras, muy aptas en la confección de buenos caldos, y de otra sopa harinera, de la cual se recoge el aspecto caprichoso que le dá el molde en figuras uniformes. Estas dos cualidades unidas ofrecen innumerables ventajas, tanto en la presentación de la sopa en sí, como en su utilización, como más adelante quedará especificado.

25

Es natural y lógico que para conseguir la innovación que se persigue con el objeto de la presente solicitud de registro de patente de invención, sea necesario un proceso muy particular, para poder llegar a la adopción de esas figuras uniformes, como resultado industrial en la fabricación de la sopa Julienne.

30

Las verduras no contienen glutén, ni otro principio gomoso que permita su amasado, prensado-moldeo, en cuerpos uniformes regulares, puesto que al carecer de esta viscosidad, sus células, una vez disgregadas y vueltas a juntar por compresión para darles la forma apetecida, no pueden mantenerse agrupadas, ya que ceden a la mínima presión o esfuerzo exterior.

35

Por otra parte, la célula vegetal finamente dividida y en estado de completa deshidratación, es sumamente higroscópica, factor que tendría singular influencia en la destrucción del moldeo.

40

Pero esta misma higroscopicidad de las células vegetales finamente disgregadas, es la gran ventaja en la que se basa el principio de fabricación de este nuevo preparado,

45



248948

50 pues gracias a ello, sus propiedades de regeneración son efusivas, ya que al hidratarse con la máxima sencillez, facilita su cochura y la disolución de buena parte de los elementos solubles en composición, al confeccionar el caldo en un corto espacio de tiempo, lo que no era posible con la antigua sopa Julienne.

55 De cuanto venimos exponiendo, se deduce que el objeto principal de la presente solicitud de registro de patente de invención, tiene por base un procedimiento de fabricación mediante el cual, se da a la célula vegetal un aspecto mucilaginoso de características aglutinantes, que unen en formación compacta a dichas células y que al propio tiempo ejerce la acción de un verdadero cuerpo aislante a la humedad en forma de barniz protector, de tal modo
60 que éste tenga la particularidad de ceder a la cocción, hinchándose, y al mismo tiempo mantener aprisionada a la partícula seca vegetal, dejando a ésta absorber el agua de constitución que le fué eliminada por desecación y de la cual está sedienta.

65 Las características principales en que se basa este nuevo procedimiento de fabricación, que es objeto de las reivindicaciones de esta patente son las siguientes: Las distintas verduras son deshidratadas por separado, como se procede en el caso de la típica sopa Julienne, si bien
70 ha de llegarse a un grado máximo en tal desecación, al objeto de que posteriormente, y por molturación puedan convertirse aquellas verduras en polvo lo más fino posible.

75 Obtenido este polvo vegetal y dadas las características de las verduras que lo integran, carece de toda propiedad aglutinante que permita por sí solo ser amasado y formar figuras o cuerpos uniformes, por lo que, para



248948

tal efecto, ha de añadirsele el elemento necesario para la conversión mucilaginoso de la masa vegetal.

80 A tal efecto, ha de recurrirse a un compuesto activo gomoso del propio reino vegetal, siendo el más indicado y natural para el caso el gluten del trigo, si bien puede conseguirse igualmente tal efecto con pectinas y otras sustancias similares. Tratandose de gluten, éste ha de incorporarse a la masa en la cantidad minima necesaria, 85 bien solo o bien con parte de la misma fécula del trigo, si se desea que la sopa sea más suave.

Obtenida esta mezcla, bien homogénea, la cual si se desea mejorar puede ser añadida con otros componentes, tales como el cloruro sódico, o el glutomato monosódico, 90 se procede a humedecerla ligeramente para que permita su amasado y moldeado a través de una prensa que a tal efecto utiliza la industria de pastas para sopa. Al salir de la prensa las figuras obtenidas, se deshidratan completamente para eliminar el agua, que para su amasado se le 95 agregó, a fin de que el gluten añadido forme cola y aglutine toda la célula vegetal en composición.

A título de ejemplo y de orientación de cuanto llevamos descrito, presentamos una fórmula de composición, que permite dar idea de los elementos que han de componer el resultado que se persigue, por el procedimiento de fabricación, objeto de la presente solicitud de registro de 100 patente de invención:

	Verduras secas en polvo impalpable..	10	Kilos.
	Glúten de trigo	3	"
105	Glutomato monosódico	0'400	"
	Cloruro Sódico	0'400	"

En resumen, reivindica el recurrente en virtud



248948

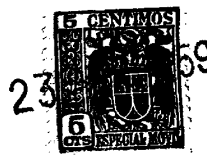
110 de la presente solicitud de registro de patente de invención, el privilegio exclusivo de fabricación, venta y explotación industrial del objeto de la misma, en España y sus Colonias, por el plazo de veinte años que determina el vigente Estatuto de la Propiedad Industrial, objeto que queda esencialmente caracterizado por las siguientes

NOTAS.- REIVINDICACIONES

115 PRIMERA.- Un nuevo procedimiento de fabricación de sopa de verduras, esencialmente caracterizado por la circunstancia de que, una vez procedida la desecación o deshidratación de los distintos trozos de verdura que han de componer dicha sopa, se procede por separado y atendida cada una de las
120 clases de las verduras, que han de componer dicha sopa, a la multuración de las mismas, hasta tanto de convertirlas en polvo impalpable.

SEGUNDA.- Un nuevo procedimiento de fabricación de sopa de verduras, tal y conforme se especifica en la anterior reivindicación y asimismo esencialmente caracterizado por la
125 circunstancia de que, una vez obtenida por multuración el polvo impalpable, se procede a añadir al mismo un elemento de aglutinación, que consista en un compuesto activo como del reino vegetal, tal cual es el glúten de trigo, pudiendo ser complementado con pectinas u otras sustancias
130 análogas o con la misma fécula del trigo, en el caso de que se desee sea el resultado más suave.

TERCERA.- Un nuevo procedimiento de fabricación de sopa de verduras, esencialmente caracterizado por la circunstancia
135 de que la mezcla, anteriormente expuesta y según las reivindicaciones anteriores, puede ser también complementada en proporción conveniente con cloruro sódico y glutomato mo-



248948

140 nosódico y porque previa una humectación ligera queda dis-
puesta para ser amasada y posteriormente moldeada a través
de una prensa apropiada, a fin de que aquella masa adopte
las figuras o formas convenientes que se quiera dar para
la presentación de la sopa y por separado en cada clase
de verduras.

145 CUARTA.- Un nuevo procedimiento de fabricación de sopa de
verduras, esencialmente caracterizado por la circunstancia
de que los elementos compactos y en la forma obtenida al
salir de la prensa, objeto de la reivindicación anterior,
son deshidratados posteriormente para la total eliminación
del agua, que para su amasado fué agregada y para que el
150 glúten añadido forme una cola y aglutine todas las células
vegetales en composición.

QUINTA.- UN NUEVO PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE SOPA DE
VERDURAS.

155 Todo tal y conforme se describe en la anterior
Memoria descriptiva, que consta de seis hojas mecanogra-
fiadas por una sola cara.

Madrid, 23 de Abril de 1.959

P. A.
CARLOS DE ARJONA Y RUIZ
P. P.