

2497

AÑO 1.959

Expediente núm.



249716

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

CERTIFICADO DE ADICION

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

un **CERTIFICADO DE ADICION** en España,

a favor de

D. ISIDRO GENESCA ROMEU, de nacionalidad
española domiciliado en Mollerusa (Lerida)
calle de M. Bertrand núm. 8-9

por:

«Mejoras», en el objeto de la patente principal núm. 248.948
que fué concedida en 30 de Abril de 1959 por
«Un nuevo procedimiento de fabricación de sopa de verduras.»

Nº 871

Agente Sr. de Arjona.

92071R

249716



MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de registro en España de

CERTIFICADO DE ADICION

a favor de D. ISIDRO GENESCA ROMEU, residente en Mollerusa
5 (Lerida), y por MEJORAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL
NUM. 248.948, POR UN NUEVO PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE
SOPA DE VERDURAS.

El principal fundamento que ha sido base de la Pa-
tente Principal núm. 248.948, y que determina la novedad de
10 su invención, no es otro que la de enriquecer las celulas
vegetales de las verduras, desprovistas en su constitución
original de todo principio agrutinante, con un mucilago que
en dichas celulas en formación compacta y para ello se pue-
de prescindir del orden de las mezclas y de las combinacio-
15 nes de secaje y elaboración.

Y de los estudios realizados en la aplicación pra-
ticadel procedimiento inicial que motiva aquella Patente d
Invención se ha venido a la realidad de que puede proceders
en algunos casos en sentido inverso obteniéndose elemismo
20 resultado de aglutinación y enriquecimiento de las celulas
vegetales de las verduras.

Se parte para el desarrollo del procedimiento que
es base de este Certificado de Adición de las distintas ver



25 duras en fresco, las cuales se trituran separadamente lo más
 fijamente posible con ayuda de un molino automatizador o desme-
 nuzador eficaz, y obtenido la masa pulvurulenta se mezcla la
 misma con el gluten de trigo y los demas componentes que mejo-
 ran su sabor.

30 Como en este caso la proporción de agua de la masa
 es muy elevada, la mezcla resultante se va amasando dentro de
 una retorta al vacio que tiene por efecto limitar la proporción
 de agua de constitución, hasta llegar al grado necesario que
 permita su prensado y moldeo. En este momento la masa se pasa
 a la prensa para obtener las formas de figuras que deben dar-
 35 se al resultado, ó sea, a la pasta de sopa y una vez obtenidas
 estas se completa su secado por desidratación para la total
 eliminación del agua que quedo en la masa para poder efectuar
 su amasado y dar la debida forma a las figuras obtenidas en el
 prensado.

40 Como orientación de cuanto se ha espuesto se descri-
 be a continuación una formula de composición de los elementos
 de la masa, la cual dara idra de las diferentes combinaciones
 que pueden derivarse para la obtención del fin perseguido.

	Verduras frescas trituradas finamente.....	100 kg.
45	Harina de Trigo.....	15 Kg.
	Gluten de trigo.....	2 Kg.
	Glutomato monosídico.....	0,500 gra
	Cloruro sódico.....	0,500 gr.

50 Podria aprovecharse el gluten que llevaen constituci
 la propia harina de trigo, utilizando esta como elemento de li
 gazon de las celulas vegetales de las verduras, más en este ca
 so la proporción a emplear deberia ser muy elevada para poder
 obtener los efectos apetecidos y la pasta que se obtendria per
 deria su calidad principal, ó sea su caracteristico sabor a
 55 verduras que denotan su presencia en principal proporción com
 verdaderamente corresponde a una sopa de esta clase. ó sea a



a una sopa de verduras vulgarmente conocida como sopa Juliana.

60 Y con el procedimiento que acabamos de describir se obtiene las diferentes molduras que poseen cada una de ellas color y sabor diferente que corresponde a la verdura que previamente ha sido molturada y aglutinada, mezclándose todas entre sí de tal modo que constituyan una mezcla de gran colorido original y caprichoso.

65 En resumen reivindica el recurrente en virtud de la presente solicitud de registro de Certificado de Adición, el privilegio exclusivo de fabricación, venta y explotación industrial del objeto del mismo, en España y sus Colonias, por el plazo de veinte años que determina el vigente Estatuto de la Propiedad Industrial, el cual queda asimismo esencialmente caracterizado por las siguientes

70

NOTAS.- REIVINDICACIONES

PRIMERA.- Mejoras en el objeto de la Patente principal núm. 248.948, por un nuevo procedimiento de fabricación de sopa de verduras, esencialmente caracterizado por la circunstancia de que se parte de las verduras en fresco, las cuales separadas por clases se atomizan cadauna de estas en un molino o molturador adecuado que las trituren lo más finamente posible y a la masa pulverulenta así obtenida se le añade

75

80 una proporción adecuada de gluten de trigo, glutomato monosódico y cloruro sódico.

SEGUNDA.- Mejoras en el objeto de la Patente principal núm. 248.948, por un nuevo procedimiento de fabricación de sopa de verduras, asimismo esencialmente caracterizado porque la mezcla obtenida según la reivindicación anterior se amasa dentro de una retorta al vacío que tiene por objeto limitar a proporción el agua de constitución hasta llegar al grado

85



necesario que permira su prensado y modelo.

TERCERA.- Mejoras en el objeto de la Patente principal núm.

90 248.948 por un nuevo procedimiento de fabricación se sopa de
verduras, asimismo esencialmente caracterizado porque la
masa obtenida sehun la anterior reivindicación se pasa por
las prensas adecuadas para determinar la configuración que
ha de darse a la pasta, la cual adquiere el color respectivo
95 de las verduras de la cual se ha obtenido.

CUARTA.- Mejoras en el objeto de la Patente principal núm.

248.948, por un nuevo procedimiento de fabricación se sopa
de verduras, tal y conforme queda anteriormente reivindicado
y asimismo esencialmente caracterizado porque para eliminar
100 el agua que se ha dejado en la masapara poder obtener el
punto preciso para su prensado y moldeo, se procede a la
desidratación posterior de las formas objetivas para el to-
tal secado de las mismas, lo cual una vez conseguido permit
la mezcla de las distintas calidades de verdura, ya compac-
105 tas y con la forma debida para obtener una mezcla original
y de gran colorido.

QUINTA.- MEJORAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL NUM.
249.948, POR UN NUEVO PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE SOPA
DE VERDURAS.

110 Todo tal y conforme se describe en la anterior
Memoria, que consta de cuatro hojas mecanografiadas por un
sola cara.

Madrid, 27 de Mayo de 1.959.

P.A.

CARLOS DE ARIZONA Y BOLA