

AÑO 1.959.

Expediente núm.

250196



REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

250196

PATENTE DE I N V E N C I O N .

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una **PATENTE DE** I N V E N C I O N por veinte años, en España

a favor de DOÑA LEONOR ARRUDA DE MENDOZA y

DOÑA LUISA SORIA ALVAREZ, de nacionalidad

ESPAÑOLA domiciliado en MADRID

calle de Hnos. Miralles 95 y Ayala núm. 75,

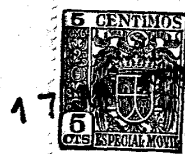
por:

PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO PARA ABLANDAR
CARNES Y OTROS ALIMENTOS PROTEINICOS.

Nº 14405

Agente Sr. MORILLAS.

250196



MEMORIA DESCRIPTIVA.

250196

PATENTE DE INVENCION.

P A I S : ESPAÑA.

DURACION : 20 AÑOS.

OBJETO : "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRO-
"DUCTO PARA ABLANDAR CARNES Y OTROS ALIMEN-
"TOS PROTEINICOS".

=====

A nombre de : DOÑA LEONOR ARRUDA DE MENDOZA, y
DOÑA LUISA SORIA ALVAREZ.

Residentes en: MADRID, Hermanos Miralles, 93 y
Ayala 75, respectivamente.

Nacionalidad : ESPAÑOLA.



250196

La presente memoria se refiere como su enunciado indica a un procedimiento para la obtención de un producto sólido pulverulento, destinado al ablandamiento de carnes y otras sustancias proteínicas.

- 5.- La acción de este producto es, que una vez aplicado a la carne a tratar, aunque ésta sea extremadamente dura, después de dejarlo actuar durante cierto tiempo, se consigue que las fibras musculares se desintegren y ablanden, mejorando además el sabor de la carne una vez condimentada, sea por cocción o en fritura.
- 10.-

- Obtención del producto.- En un recipiente provisto de agitación preferentemente mecánica, se depositan 10 á 15 kilogramos de una mezcla de papaína y bromelina, añadiendo a continuación 35 á 40 kilogramos de cloruro sódico, pulverizado previamente, si los cristales son gruesos. Sucesivamente se adicionan unos 2 kilogramos de glutamato sódico y otros dos de glucosa, y se somete a agitación y pulverización a ultranza, hasta lograr una perfecta homogeneización de la mezcla, lo cual se consigue en unos diez minutos.
- 15.-

- 20.- El cloruro sódico utilizado debe estar exento de sales de magnesio, pues éstas, por su higroscopicidad, pueden humedecer el producto, deteriorándolo.

- El glutamato sódico no debe tener alcalinidad libre, si se exceptúa la propia de hidrólisis, e igualmente la glucosa debe ser suficientemente pura, no conteniendo ácidos o sales
- 25.-



orgánicas que la hagan igualmente higroscópica.

Finalmente, los fermentos papaina y bromelina no contendrán otros fermentos que desvirtuen o interfieran su acción y efectos.

30.- Caracteres organolépticos.- El producto tiene aspecto de polvo microcristalino, de color amarillento, olor débil característico y sabor salado matizado con el de los fermentos, glutamato y glucosa.

35.- Envasado.- Se envasa en sobres de papel celofán o de plástico, perfectamente cerrados para evitar la acción de la humedad atmosférica.

40.- Descrita suficientemente la naturaleza del invento y el modo de llevarlo a la práctica, se hace constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle sin que por ello se altere la esencia del invento.

N O T A.-

45.- Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Invención en España, por veinte años, son los siguientes:

50.- 1ª.- Procedimiento para la obtención de un producto para ablandar carnes y otros alimentos proteínicos, que se caracteriza porque tomando una proporción de 35 á 40 kilogramos de cloruro sódico se somete a un proceso de eliminación de las sales de magnesio y, a continuación, por medio de un molinotamizador, se pulveriza convenientemente; este preparado se adiciona a una mezcla de 10 á 15 kilogramos de papaina y bro-



250196

melina, mediante aparato agitador; seguidamente se le agregan 2 kilogramos de glutamato sódico, exento de alcalinidad libre y, 55.- otros 2 kilogramos de glucosa suficientemente pura; por último, se somete durante unos diez minutos a una fase de agitación y pulverización, hasta lograr una homogeneización perfecta.

2º.- "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO PARA ABLANDAR CARNES Y OTROS ALIMENTOS PROTEINICOS", todo tal y conforme se describe en la presente memoria, la cual consta de 61 60.- líneas.

Madrid, 17 JUN. 1959

LEONOR ARRUDA DE MENDOZA y
LUISA SORIA ALVAREZ.

P. A.

