

251297



BOLETIN DE INVENCIÓN

por 20 años

por "UN PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE UN APERITIVO SINTETICO", a favor de Don Luis Carulla Canals, de nacionalidad española, con domicilio en Barcelona, Avenida Generalísimo, 349.

=====

TEORIA DESCRIPTIVA

El presente registro de Patente de Invención, concierne, como su enunciado indica, un procedimiento de preparación de un aperitivo sintético y más particularmente del tipo conocido por cortezas, que normalmente se elaboran a base de cerdo, de acuerdo con la descripción

5. detallada que del mismo se realiza, debiendo interpretarse siempre este concepto en su más amplio sentido y nunca en limitativo.

Este procedimiento está basado fundamentalmente en conseguirse un alimento o aperitivo de esta especie, sin que sea preciso el empleo de productos cárnicos o sus productos del cerdo, basándose principalmente en harinas de cereales, siendo muy ligero y sacroso, constituyendo un tipo nuevo, alimenticio, higiénico y sacroso y con características propias.

Con este proceso industrializable, se produce una pasta elaborada principalmente con harinas de cereales, con las cuales, cocida y 15. desecada, configurada en forma de placas, se obtiene este producto alimenticio, en forma de láminas duras y correas que en su constitución original no son comestibles, pero sometidas a fritura se hinchan rápidamente, dando por resultado un producto altamente apetitoso, de

231297



atractiva presencia, sabroso, crujiente, tanto o más que la típica

20. cortesa de cerdo.

Según la invención, se empieza en principio una o más harinas de cereales, cual sea trigo, maíz, cebada, centeno, etc., adicionadas o no con féculas de los mismos cereales o de patata. Esta harina se podrá crasar con agua, caldo o leche, con objeto de hacer el

25. producto más sabroso y darle características especiales, pudiendo

incluso agregar cantidades variables de queso de huevo, hidrolizados de proteínas, levadura, sal, grasas, extractos vegetales, de pollo, de pescado, y también puede agregarse sales minerales aptas para la alimentación, como son fosfatos biofísicos, bicarbonato, etc.,

30. sin otras limitaciones que se trate de sales fisiológicamente inofensivas y autorizadas sanitariamente para su empleo en productos alimenticios, por su valor dietético o como condimento.

También se emplean en caso de que sea conveniente, los artificiales y colorantes que la ley autoriza.

35. Con todos estos elementos se obtiene, con el actual procedimiento,

una pasta homogénea, susceptible de ser extendida en láminas de grueso uniforme, aunque no se excluye la posibilidad de que dicha pasta pueda ser extendida también en forma de cintas, tiras o macarrones.. El producto en forma de láminas no tendrá tampoco que ser necesariamente

40. rectangular, sino que en general, las láminas podrán ser cuadradas, triangulares, circulares, elípticas, estrelladas o de cualquier otra forma que sea conveniente para el empaquetado o la buena presentación del producto.

La pasta en cuestión, secada convenientemente, dará lugar a un

45. producto que generalmente, es duro, translúcido y de color claro, aunque estas características concretamente no se consideren limitativas,

puesto que pueden variar más o menos con la composición culinaria y condimentación del producto. Lo característico es que estas láminas que en sí no son comestibles, fritas se hinchan hasta el doble o más

50. de su volumen inicial, adquiriendo una consistencia ligera e impropia y constituyendo un alimento apetitoso, sabroso, crujiente y pareci-

-3-  
-3-207291



co a las cortezas de caldo, aunque con características propias.

Este procedimiento consiste en mezclar primeramente la harina  
o harinas con la fécula que se vaya a emplear. Esta mezcla se amasa  
55. sa con la mínima cantidad de agua conveniente, para obtener una masa  
uniforme y sin grumos. En este punto, naturalmente, puede emplearse  
caldo o leche en lugar de agua. Por sucesivas adiciones de agua o  
del líquido de que se trate, la masa siempre uniforme, se va haciendo  
60. menos espesa. En el momento que tiene la consistencia convenientemente,  
se adicionan los materiales pastosos, que según la composición  
adoptada, podrán ser extractor de vegetales, de carne, de pollo y de  
pescado. La mezcla, mantenida siempre uniforme y sin grumos, se va  
diluyendo con más agua o más caldo poco a poco, hasta una proporción  
de agua no menor del doble y no mayor que quince veces la cantidad  
65. de materiales sólidos que hay en ella. Así conseguida una pasta clara  
y uniforme con la totalidad del material, se cuece éste en una  
caldera de acero inoxidable o hierro o cobre esmaltado, provista de  
doble fondo, para calefacción con vapor y agitador.

Durante la cocción se va reduciendo de volumen y espesando. La  
70. temperatura de cocción se mantiene aproximadamente a unos 100° C. y  
el tiempo no se puede establecer con precisión, pues depende naturalmente  
de la composición culinaria que se adopte, de la masa de la operación,  
de la agitación, del vapor que se suministre y de la ventilación del local,  
pero en las condiciones y cantidades normales podrá  
75. durar de media a cuatro horas. Una variante del sistema para trabajar  
en grandes cantidades, consiste en cocer la masa a 100° C. inicialmente  
durante media hora y lograr la reducción de volumen y el espesamiento  
pasando la masa a concentrar a un evaporador al vacío. De este modo  
se consigue abreviar el tiempo de la operación y una mayor perfección  
80. fección en el resultado. La consistencia final no puede decidirse por  
cifras de viscosidad o densidad, sino que hay que referirse al dato  
práctico de que permita, siendo la mayor posible, colar la masa en  
moldes de muy poco fondo, de uno a diez mm. y que permita también retirar  
la pasta sobrante del molde, pasando un rasero por la superfi-



85. cie. Naturalmente, esta operación de verter la pasta en moldes y retirar el sobrante con un rasero, podrá mecanizarse de la forma conveniente. Las láminas obtenidas por medio del molde, antes dicho, pasarán a secarse por efectos de los rayos solares en un área libre de polvo, o bien por efecto de la radiación de lámparas infra-rojas.
90. En tal caso, las láminas serán conducidas por una cinta transportadora bajo el haz de una serie de lámparas infra-rojas en tal forma, que en el transcurso de su recorrido bajo las lámparas queden completamente secas.

- A medio secar, las láminas podrán ser espolvoreadas con una mezcla condimentadora que puede ser a base de sal, glutamato monosódico, etc., y especias. Esta mezcla condimentadora podrá contener también caldo, leche, extractos de carne, pescado y verduras, para lo cual estos componentes líquidos habrán sido previamente atomizados o licuificados. El objeto de espolvorear las láminas a medio secar es
100. para formar una película superficial con los materiales más sabrosos y apreciados, con lo cual se consigue un mayor efecto condimentador dentro del coste determinado. Ejemplo de aplicación.

- seguida ante se describe un ejemplo concreto de aplicación de la presente invención. Los detalles del citado ejemplo constituye un conjunto, una aplicación concreta de la invención, pero no constituye limitaciones de la misma.
- 105.

10 kgs. de harina de trigo.	10 kgs. de fécula de maíz.
1 kg. de sal.	0,500 kgs. de glutamato monosódico.
10 kgs. de caldo de vacuno	68,500 de agua.

110. La mezcla homogénea de todos estos productos obtenida de acuerdo con la descripción general de la invención se cuece cuidadosamente en un recipiente con doble fondo, empleando vapor durante tres horas, a unos 100° C. con agitación constante. En estas condiciones se consigue la consistencia conveniente para vaciar la pasta homogénea en moldes de dimensiones 2x3x30 cms. de base y 3 mm. de profundidad. La pasta se iguala dentro de los moldes pasando un rasero. Los moldes deberán ser perfectamente planos y estar contruicidos en acero inoxidable
- 115.





completa deshidratación de la pasta que contienen. De los moldes se desprenden las láminas del producto terminado.

2ª.- Un procedimiento de preparación de un aperitivo sintético, según la anterior reivindicación, caracterizado esencialmente porque las láminas obtenidas y en su fase de medio secadas, son espolvorcadas en su cara superior con una mezcla constituida por los siguientes productos:

- 30 grs. de sal. . . . . 200 grs. pimienta negra.
- 100 " ajonjolón . . . . . 50 " de clavo.
- 100. 50 " nuez moscada . . . . . 100 grs. jengibre licorizado polvo.
- Extractos de verduras, carne y pescado. . . . . e.s. y según los casos. Esta mezcla

se espolvorca en una proporción de 0,5, del producto seco final, colocándose nuevamente las láminas en el secador hasta su completa desecación, fase en que pierden toda flexibilidad, quedando preparado este producto sintético para su posterior fritura.

3ª.- UN PROCEDIMIENTO DE REIVINDICACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO. Todo ello tal y como se describe en el cuerpo de esta memoria y se reivindica con su nota.

170. Esta memoria descriptiva, consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras y a dos espacios.

Madrid, a veintiocho de Julio de mil novecientos cincuenta y nueve.

*Manuel de los Angeles*  
*CSL & CIA*