

251298
88 JUL 5



251298

FABRICA DE LATENCIA

por 20 años

por "UN PROCESO PARA LA ELABORACION DE UN ALIMENTO APETITIVO", a favor de Don Luis Cardella Canals, de nacionalidad española, con domicilio en Barcelona, Avenida Generalísimo, 349.

=====

DEFINICION DESCRIPTIVA

El presente registro de patente de invención, comprende, 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 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 subproductos del cerdo, basándose principalmente en harinas de cereales, siendo muy ligero y sabroso, constituyendo un tipo nuevo, alimenticio, higiénico y sacroso y con características propias.

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



va presencia, sabroso, crujiente, tanto o más que la típica cortena
20. de cerdo.

Según la invención, se emplea en principio una o más harinas de
cereales, cual son trigo, maíz, cebada, centeno, etc., adicionadas o
no con féculas de los mismos cereales o de patata. Esta harina se
podrá amasar con agua, caldo o leche, con objeto de hacer el produc-
25. to más sabroso y darle características especiales, pudiendo incluso
agregar cantidades variables de clara de huevo, hidrolizados de pro-
teínas, levadura, sal, grasas, extractos vegetales, de pollo, de pesca-
do, y también puede agregarse sales minerales aptas para la alimenta-
ción, como son fosfatos bicálcico, bisódico, etc., sin otras limita-
30. ciones que se trate de sales fisiológicamente inofensivas y autoriza-
das sanitariamente para su empleo en productos alimenticios, por su
valor dietético o como condimento.

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

35. Con todos estos elementos se obtiene, con el actual procedimien-
to, una pasta homogénea, susceptible de ser extendida en láminas de
grosor uniforme, aunque no se excluye la posibilidad de que dicha pas-
ta pueda ser extendida también en forma de cintas, rídeos o macarrones.
El producto en forma de láminas no tendrá tampoco que ser forzosamente
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 quiso, translúcido y de color claro, aun-
que 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 inporo-
sa y constituyendo un alimento apetitoso, sabroso, crujiente y pareci-



no a las cortezas de casco, aunque con características propias.

- Este procedimiento consiste en mezclar primeramente la harina o harinas con la lección que se vaya a emplear. Esta mezcla se amasa 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 de menos espesa. En el momento que tiene la consistencia conveniente, se adicionan los extractos pastosos, que según la composición adoptada, podrán ser extractos de vegetales, de cerdo, 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 de 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 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 durar de media a cuatro horas. Un 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 concentración en el resultado. La consistencia final no puede decidirse por cifras de viscosidad o densidad, sino que hay que referirse al uso práctico de que permita, siendo la mayor posible, colar la masa en moldes de muy poco fondo, de un o diez cms. y que permita también retirar la pasta sobrante del molde, pasando un rasero por la superficie. Natu-

28



85. Finalmente, esta operación de vertier la pasta en moldes y retirar el sobrante con un rasero, podrá realizarse de la forma conveniente. Las láminas obtenidas por medio del moldeado, antes dicho, pasarán a una cámara frigorífica donde serán congeladas completamente a temperatura entre -10°C y -40°C , pasando en este estado a un estado de licuación, donde se descongela completa este sin descongelar.

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 licuados. El objeto de espolvorear las láminas a medio secar es para formar una película superficial con los materiales más sabrosos y apreciados, con lo cual se consigue un mayor efecto condimentador dentro del costo determinado. Ejemplo de aplicación.

100. Seguidamente 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.

- | | | |
|------|-----------------------------|-------------------------------------|
| | 10 Kgs. de harina de trigo. | 10 Kgs. de fécula de maíz. |
| 105. | 1 Kg. de sal. | 0,500 grm. de glutamato monosódico. |
| | 10 Kgs. de caldo de tocino. | 60,500 de agua. |

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 25×30 cm. 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 contruidos en acero inoxidable o hierro estalvac. Las láminas obtenidas se espolvorean por su cara superior con la mezcla siguiente:

- | | | |
|------|------------------|-----------------------------|
| 115. | 500 Gms. de sal. | 200 Gms. de pimienta negra. |
|------|------------------|-----------------------------|



- 100 Gms. de vinicón. 50 Gms. de clavo.
- 50 " nuez moscada. 100 " jarcón liofilizado polvo.

120. Esta mezcla se espolvorea sobre las láminas en una proporción apropiada de 1,5) del producto seco final. Después de espolvoreadas se congelan a una temperatura de -10°C y se liofilizan.

Describe suficientemente la naturaleza de la invención, se hace constar expresamente que cualquier modificación de detalle que se introduzca en la misma, se considerará incluida dentro de esta protección, en tanto que no altere o modifique esencialmente su finalidad característica.

NOTA

NOTA.

Se reivindica como objeto de esta patente de invención.

130. 1ª.- Un procedimiento de preparación de un aperitivo sintético, caracterizado esencialmente porque se realiza una mezcla homogénea de los siguientes productos y en el porcentaje que se cita:

- 10 Kgs. de harina 10 Kgs. de récula.
- 1 kg. de cloruro de sodio 0,500 Glutamato monosódico.
- 10 Kgs. de caldo de tocino 98,500 de agua.
- claro de huevo c.s. Especies c.s.

135. cociéndose esta composición en un recipiente de doble fondo, empleando vapor, durante tres horas y a una temperatura de 100°C., batiéndose constantemente, determinándose en estas condiciones la consistencia

140. conveniente para vaciar la pasta en unos moldes planos y uniformes, de dimensiones convenientes, montados en carretillas estanterías. Igualándose la masa dentro de los citados moldes, mediante la aplicación de un rasero sobre la superficie, congelándose los moldes a temperaturas entre -10°C y -20°C y secándose en un armario de liofilización sin descongelar, desprendiéndose finalmente las láminas una vez el producto terminado.

145. 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 espolvoreadas en su cara

150. superior con una mezcla constituida por los siguientes productos:

2079

1/5



- 500 Grs. de sal. 200 Grs. pimienta negra.
- 100 " pimentón 50 " de clavo.
- 50 " nuez moscada 100 " jabón licuado polvo.

Extractos de verduras, carne Glutamato, sódico, caldo o leche

155. y pescado c.s. y según los casos. Esta mezcla se espolvorea 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.

160. 3ª.- UN MECANISMO PARA LA FABRICACIÓN DE UN APARATO SIMILAR.

Todo ello tal y como se describe en el cuerpo de esta memoria y se reivindica en su nota.

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

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

Esteban Alon Bayra