



252062

MEMORIA DESCRIPTIVA

DE

PATENTE DE INVENCION

EN

ESPAÑA

por veinte años

a favor de DOÑA OLIVA RODRIGUEZ PIÑERA

con domicilio en Los Dolores - CARTAGENA (Murcia)

de nacionalidad Española

por "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN POSTRE ALIMEN-
TICIO"

de la que es inventor, Lo Solicitante.



1958

252062

La presente Memoria se refiere, como su enunciado indica, a un procedimiento de fabricación de fabricación de un nuevo postre alimenticio, en el que se emplean toda clase de elementos totalmente sanos y de gran alimento, ya que la base del mismo es leche, con aditamentos de otros productos destinados a darle un sabor agradable y variado.

Por las circunstancias de los momentos actuales, se van imponiendo cada vez más los alimentos que pudieramos llamar prefabricados, siendo innumerables los que actualmente van saliendo al mercado, en los que en algunos casos se busca mas el rendimiento económico que la alimentación del cliente, por este motivo, se ha ideado este nuevo postre alimenticio, que resuelve el problema de elaborar en casa postres con el consiguiente trabajo y tiempo que necesita, hoy día cada vez mas escaso.

En esencia, este postre alimenticio, está compuesto por una base de leche a la que se añade sacerosa cloruro de sodio, bicarbonato de sodio, y a elección vainilla o jerez, para obtener tres variedades sobre el mismo postre.

A continuación se hará una detallada descripción del procedimiento aludido, con expresión de las sucesivas operaciones a seguir, así como con el detalle de las proporciones en los elementos a utilizar.

Según el ejemplo de ejecución que describimos, este postre alimenticio, se consigue tras el procedimiento de fabricación que comienza con la utiliza-



252062

ción de una mezcla de leche de cabra y de vaca, con un 75% de la primera y un 25% de la segunda. Una vez bien colada esta mezcla de leche, se añade sacarosa en un 20% y cloruro de sodio en una cantidad de un 0,1%.

A esta mezcla se le añade, caso de que este postre sea en la variedad normal, 0,2% de bicarbonato de sodio, y en caso de que sea en las variedades "vainilla o vinada", solamente 0,1%.

Una vez efectuada esta mezcla, se pone a hervir, hasta que el producto adquiere un color crema, momento en que se añade un 10% de dextrosa, y continúa hirviendo a alta temperatura hasta que se reduce por evaporación a un 40 - 46% de su volumen inicial.

En este momento, el postre queda terminado y en disposición de ser utilizado por los consumidores.

En los casos de obtener otras variaciones, como se ha citado, se disminuye la cantidad de bicarbonato de sodio, añadiendo un 0,05% de vainilla, o en su caso, 0,3% de etanol o jerez, si la variedad es la denominada vinada.

Por los ingredientes que se emplean en este postre, así como por los escasos útiles que se necesitan para su fabricación, este postre resulte extremadamente económico, pudiéndose fabricar en gran escala con gran rendimiento económico, adjuntado a esta ventaja de la economía un gran valor alimenticio así como de paladar agradable.



252062

La forma, materiales y dimensiones, podrán ser variables y en general cuanto sea accesorio y secundario, siempre que no altere, cambie o modifique la esencialidad del procedimiento que se describe.

5 Los términos en que queda redactada esta memoria son ciertos y fiel reflejo del procedimiento aludido, debiéndose tomar con carácter amplio y nunca en forma limitativo.

10 El peticionario se reserva el derecho de obtener los certificados de adición correspondientes por las mejoras o perfeccionamientos que en lo sucesivo pudiera aconsejar la práctica.

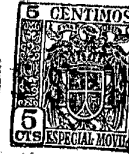
NOTA

15 Se reivindican como propios y nuevos para que sean objeto de una Patente de Invención en España por veinte años, los puntos siguientes:

20 1.- Procedimiento de fabricación de un postre alimenticio, caracterizado por emplearse una mezcla de leche de cabra y de vaca, al 75% de la primera y 25% de la segunda, la cual una vez colada, se le añada sacarosa en un 20% y cloruro de sodio en un 0,1%.

25 2.- Procedimiento de fabricación de un postre alimenticio, según la reivindicación 1ª, caracterizado por añadirse a la mezcla obtenida un 0,2% de bicarbonato de sodio, poniendo a hervir la mezcla hasta que se obtiene un color crema, añadiéndole en este momento un 10% de dextrosa y continuando en ebullición a temperatura alta, hasta que por evaporación queda reducido su volumen a un 40 ó 46% del

30



252062

inicial.

3.- Procedimiento de fabricación de un postre alimenticio, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque la cantidad de bicarbonato de sodio puede ser reducido a un 0,1%, añadiéndole en este caso 0,05% de vainilla ó 0,3 dde etanol, para conseguir distintos gustos en el postre.

4.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN POSTRE ALIMENTICIO.

10 Todo conforme se describe en la memoria que antecede y se reivindica en su Nota.

Esta memoria consta de cinco hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 15 de Septiembre de 1.959

Oliva Rodriguez Piñera

P. A.

ERNESTO BOTELLA MONTOYA
P. P.