



252066

252066

PATENTE DE INVENCION

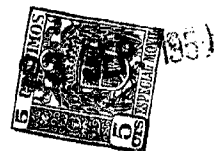
que por veinte años, para España y sus posesiones se solicita a favor de Don Mariano GOMEZ y Lopez-Hermosa, de nacionalidad española, domiciliado en Madrid (España), Aguirre, 3 por "PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE HORCHATA DE CHUFAS ENVASADA"

Memoria descriptiva

La presente Memoria se refiere, como su enunciado indica, a UN PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE HORCHATA DE CHUFAS ENVASADA, para el cual se solicita el privilegio de Patente de Invencion con arreglo a las Leyes vigentes en materia de Propiedad Industrial.

5

252066



La horchata de chufas, producto típicamente español, posee un alto valor nutritivo refrescante y el aroma agradable de la chufa, lo que hacen de ella una bebida de gran aceptación entre el público.

10 Sin embargo, por ser un producto natural que fermenta y se descompone con mucha facilidad, su consumo tiene que ser casi inmediato a la elaboración, aparte de que debe de ser conservado a muy bajas temperaturas, lo que forzosamente viene a limitar el ámbito de consumo a  
15 determinadas regiones y épocas del año.

Las consideraciones anteriores por una parte y los inconvenientes que por otra presenta su conservación, dada la facilidad de fermentación que tiene, han inducido las investigaciones para lograr un procedimiento mediante el cual se pueda garantizar la perfecta conservación, duradera en condiciones higiénicas bastantes para  
20 el organismo humano.

Se han realizado, hasta la fecha, diferentes procedimientos sin resultados positivos, habiéndose recurrido, incluso, a la adición de productos químicos para  
25 tratar de detener la fermentación que se produce en la horchata de chufas a las pocas horas de su elaboración, sin lograr, como antes indicamos, nada práctico ni positivo, toda vez que los productos químicos, utilizados en cantidad que no resulte nociva para el organismo del  
30

252066



consumidor, no logran detener esta fermentación, y utilizados en la concentración necesaria, aparte de modificar el sabor de la horchata, pueden llegar a ser perjudiciales para el consumidor del producto, por lo que han tenido que ser rechazados.

35

Todas estas causas han sido cuidadosamente estudiadas y el indudable interés que ofrece el llegar a conseguir la conservación de este producto =horchata de chufas= para que pueda ser consumida en cualquier lugar y época del año, han llevado al solicitante a considerar detenidamente la cuestión y analizar los problemas planteados.

40

Después de detenidos estudios y experiencias se ha llegado al procedimiento objeto de la presente Patente de Invención, mediante el cual se logra y garantiza la conservación indefinida del producto, envasado y prácticamente inalterable, sea cual sea el tiempo transcurrido desde su elaboración hasta su consumo, siempre que exista la natural precaución de mantener los envases en las debidas condiciones de cierre hermético y que los mismos no presenten fisuras o poros que puedan determinar la contaminación del producto con el ambiente, no siempre en las debidas condiciones asépticas.

45

50

Seguidamente pasaremos a realizar una detallada descripción del procedimiento de conservación de la horchata de chufas envasada, cuyo registro se solicita.

55

252066



FASE PRIMERA:- La Horchata de chufas pura, obtenida por los procedimientos clásicos (trituración de la pulpa, adición de agua necesaria, edulcorado con azúcar pura ) y es cuidadosamente tamizada, siendo sometida seguidamente, por espacio aproximado de diez minutos, a un proceso de enfriamiento a temperatura de cerca de 0°C, y terminado este primer periodo de enfriamiento, sufre por espacio de cinco minutos aproximadamente, un proceso de pasteurización a temperatura de 70°C, para finalizar esta primera fase del procedimiento, con un segundo enfriamiento del producto a temperatura que podrá, oscilar entre 0°C y 2°C como límites máximo y mínimo.

SEGUNDA FASE:- El producto tratado como se indica en la primera fase es envasado herméticamente, siendo fundamental que los envases (botellas, frascos, etc.) así como sus tapones o precintos, hayan sido sometidos a una cuidadosa operación de esterilización que garantice su pureza y, por tanto, se encuentren libres de gérmenes y fermentos, en cuyo momento, y por tres veces consecutivas es sometido el producto envasado a una tyndalización finalizando de esta manera el proceso de envasado y conservación.

Es de resaltar que en virtud de este procedimiento se logra conservar envasada por tiempo indefinido y en inmejorables condiciones de inalterabilidad la horchata

252066



de chufas natural, sin adición de productos químicos que puedan modificar sus características, por lo que se conserva en todo momento tanto sus propiedades higiénicas como de sabor.

85

Por otra parte el producto así conservado presenta, además, la ventaja de que sus propiedades beneficiosas para la salud humana han sido revalorizadas, por cuanto que se eliminan del mismo todos los gérmenes y fermentos que puedan producir una contaminación.

90

Descrita suficientemente la naturaleza y objeto de la presente invención, así como la forma en que la misma puede ser llevada a la práctica, se hace constar que el privilegio de concesión de la Patente que se solicita, deberá recaer precisamente sobre las particularidades características de las siguientes reivindicaciones.

95



NOTA

Se reivindica:

100

1ª.-"PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE HORCHATA DE CHUFAS ENVASADA", caracterizado porque la leche de la pulpa de la chufa, y con la adición de la necesaria cantidad de agua y azúcar químicamente pura, se filtra o tamiza y se somete seguidamente a un periodo de enfriamiento que se prolongará durante diez minutos a una temperatura aproximada de 0°C., finalizado el cual el producto sufre, durante un periodo de cinco minutos aproximadamente, un proceso de pasteurización a temperatura de 70°C, para finalizar esta primera fase del procedimiento con un segundo periodo de enfriamiento a temperatura que podrá oscilar entre 0°C y 2°C., siendo esta última el límite máximo que

105

252068



debe alcanzar la temperatura durante la fase final.

110 2ª.- "PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE HORCHATA DE CHUFAS ENVASADA" según reivindicación 1ª) y caracterizado porque el producto tratado en la primer fase del procedimiento, es envasado herméticamente en recipientes que hayan sido cuidadosamente esterilizados, siendo sometido seguidamente, por tres veces consecutivas, a un proceso de tyndalización, finalizado el cual queda apto para su consumo y en condiciones de conservación indefinida.

115 3ª.- "PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE HORCHATA DE CHUFAS ENVASADA".

Todo tal y como queda descrito y reivindicado en la presente Memoria descriptiva que consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 16 SEP. 1959

CARLOS BALLESTERO  
P. P.