

254 1 18



136

MEMORIA DESCRIPTIVA

DE UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTIS AÑOS EN ESPAÑA A FAVOR DE  
DON ERNESTO ALONSO POEA, DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA, RESIDENTE EN  
BARCELONA, Pza. Guinardó 5

sobre:

UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE COMPLICANTES Y MODO DE OB-  
TENCION DE UN PRODUCTO ALI INTICIO.

-2- 254118



La presente solicitud tiene por objeto garantizar el derecho de explotación en exclusiva de un procedimiento para la preparación de componentes y modo de obtención de un producto alimenticio.

- 5.- Con el procedimiento objeto de la presente exposición, se alcanza a elaborar una galleta enriquecida por determinadas especias aromáticas, de mas agradable sabor, con el fin de otorgarle los clásicos gustos al paladar, peculiares de las manufacturas hogareñas, consideradas hasta el presente como virtudes personales intransferibles, sobre todo a la industria y encaminadas sobre todo a la elaboración, con dicha galleta, de los preparados conocidos con el típico renombre de "tocinillos".

- 10.- La galleta preparada con arreglo al procedimiento que se propugna, debe poder conservarse por tiempo indefinido, en neveras domésticas o cámaras frigoríficas, sin perder homogeneidad en la pureza de su aroma, ni acidificarse en sus elementos constitutivos. Por lo tanto, la esencialidad de este procedimiento consiste en obtener una mezcla racional y progresiva de sus elementos componentes básicos, como son: la harina de trigo y la harina de maíz, en forma que las esencias diversas que le atribuyen el sabor típico, se hallen complidamente identificadas con la masa resultante, antes de someterse a la deshidratación de su secado, a fin de que la ulterior incorporación del bicarbonato sódico, no pueda provocar la precipitación de gémenos de adulteración.

- 15.- Otra característica esencial del procedimiento, radica en evitar la oxidación de las grasas, que aunque en poca proporción en la harina procedente del trigo, puedan glutinizarse provocando la acidez y sabor rancio, que inutilizaría el producto para su consumo.

- 20.- Comprende este procedimiento, una primera fase en la que se comete al amasado normal a la totalidad de la harina de trigo



con el mínimo de agua posible, por lo que se utilizarán preferentemente, amasadoras mecánicas.

Paralelamente a ella y en una segunda fase, se amasa separadamente una pequeña cantidad de harina de maíz para utilizarla como escipiente favorable a la incorporación de un tercer elemento básico, como es el pimentón, el cual se agrega en estado pastoso, haciendolo en una amasadora circular de acero inoxidable, procediendo a calentar esta mezcla, levemente entre 38° y 42°, añadiendole una pequeña proporción de cloruro sódico, oscilando la cantidad de éste entre el 1 y el 5 por mil, según la acidez del tipo de especias, que se deben agregar, para su aromatización.

Estas podrán variar entre las molientes, como las hojas de malva, verbasco, hisopo o malvavisco, o bien las clorosas; como el clavo, laurel u orégano. La selección de algunas de ellas y su incorporación a esta masa complementaria obtenida, dá lugar a una preparación auxiliar por separado.

Lo que constituye una tercera fase consistente en un emulsionado, en el cual la masa procedente de la mezcla anterior, se hace pasar por un emulsionador, consistente en un carrete de aspas; que gira a unas 800, revoluciones por minuto, con entrada axial de la mezcla y salida de la misma a través de conductos radiales por la acción de la fuerza centrífuga, en forma de vesículas cremosas sumamente pequeñas, las cuales son proyectadas contra la superficie estriada de la envolvente del emulsionador.

Alcanzada así la emulsión de este conductor de todos los agentes productores del sabor seleccionado, se procede a la cuarta fase.

Encaminada a la homogeneización y en la que se juntan las dos masas obtenidas, la que se basa en la harina de trigo y la de harina de maíz, teniendo lugar en un centrifugador, y



254118

siendo añadido en dicho momento la cantidad proporcional del bicarbonato sódico: mientras el conjunto alcanza la temperatura de ebullición por un tiempo mínimo de 30 minutos.

5.- Una vez añadido este agente de contención germinativa que es empleado en sustitución de cualquier otra levadura, se hace pasar por el doble fondo de la mezcladora, manteniendo la agitación de la masa, bajo la acción de una corriente de agua adicional, encaminada a mantener una temperatura que no baje de 40 grados por todo el tiempo de la agitación de la masa.

10.- Este tiempo de rotación de la máquina será condicionado a la observación y experiencia del preparador, para que el producto pueda ser vaciado posteriormente y extendido, en amplias superficies, sean de marmol, o sean cubetas de porcelana, para ponerlo en contacto con el aire natural, hasta alcanzar un grado de desecación, que no produzca su endurecimiento.

15.- La última manipulación, es la de cortarlo en los fragmentos de forma y tamaño más adecuados para su posterior uso, que es el de freirlo o cocinarlos.

20.- NOTA

En resumen, la presente solicitud recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

25.- 1a.- Un procedimiento para la preparación de componentes y modo de obtención de un producto alimenticio, caracterizado porque tiene como base de composición, la aglutinación de dos harinas básicas, como son; la de trigo y la del maíz, y debiendo incorporarse a la galleta un tercer elemento, como es el pinantón, se precisa efectuar la mezcla en forma ordenada y progresiva, distribuyendo los componentes auxiliares, de modo que los antigerminalativos, correspondan a la masa de harina de trigo, y los aromáticos correspondan a la masa de harina de maíz, como condición imprescindible para el logro de la

254118



homogeneización necesaria.

- 5.- 2ª.- Un procedimiento, según la reivindicación anterior caracterizado porque la primera operación o fase, consiste en el amasado total de la harina de trigo, en el agua mínima precisa, en la proporción de mil gramos como exponente ejemplar.
- 10.- 3ª.- Un procedimiento, según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque una segunda fase paralela a la primera en la que una parte de la harina de maíz es desleída para recibir en el estado de pastosidad, al tercer elemento básico, como es el pimentón, manteniendo durante la operación una temperatura media entre 38 y 48º, la proporción de éste es la de un 30 % con respecto a la harina de trigo, en esta parte una vez obtenida, se agregan las especias aromáticas, que se hayan seleccionado, en una proporción de 30 por mil, a las que se suman otras, uno a 5 por mil de cloruro sódico.
- 15.- 4ª.- Un procedimiento, según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque comprende una tercera fase, en que la pasta procedente de la fase anterior, se hace pasar por un emulsionador de aspas a la velocidad aproximada de 800 revoluciones por minuto con entrada axial y salida radial por centrifugación, encaminada a producir la inalterabilidad formativa de la mezcla homogénea obtenida.
- 20.- 5ª.- Un procedimiento, según las reivindicaciones anteriores caracterizado por comprender una cuarta fase en la que se amalgaman las dos masas obtenidas anteriormente, operación que se mecaniza para recibir el último ingrediente que es el bicarbonato sódico, en proporción de 30 gramos, respecto al exponente tipo, realizando esta mezcla en agitadora mecánica, que es mantenida en temperatura mínima de 100º durante un periodo de 30 minutos, bajo la acción de una corriente adicional de agua que lleva a lograr, el grado de pastosidad adecuada.
- 25.- 6ª.- Un procedimiento, según las reivindicaciones anteriores
- 30.-



254118

caracterizado porque su última fase consiste en decantar y extender la pasta obtenida sobre grandes superficies planas en las que se procede a su deshidratación, hasta el momento definitivo de seccionarla en los fragmentos de forma y dimensión previstos para su posterior utilización .

5.-

7a.- UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE COMPONENTES Y LOGRO DE LA OBTENCION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO.

Según se describe en la presente memoria que consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara.

10.-

Madrid a 11 de diciembre de 1959