



255935



- 2 -

10 cacahuete. Esta dedicación y entrega absoluta al estudio de las características de este conocido producto alimenticio, se ha traducido en innumerables ensayos, pruebas, y modificaciones, todas ellas motivadas por el natural deseo de llegar a la suma perfección de esta manteca vegetal.

15 Fruto de esta incesante actividad, son los perfeccionamientos cuya protección se insta por medio de la presente Patente, y los cuales se han traducido en una mejor calidad del producto, en una uniformidad absoluta en su sabor y también en una reducción del proceso de elaboración que ha de reportar lógicamente beneficios en el orden económico.

20 Teniendo en cuenta que esta manteca vegetal, se halla integrada casi en su totalidad por cacahuete, cuyo sabor tradicional se ve modificado por una mínima parte de sal com'un fina, es evidente que la distribución homogénea de ésta en la masa de cacahuete triturado, tal como se verifica hasta la fecha, no podía ser uniforme, hallando el consumidor parte de la manteca sin sazonar, y en otras porciones un exceso de sal.

30 Para evitar este inconveniente, los titulares de la presente Patente de Invención, han perfeccionado el procedimiento de elaboración seguido hasta la fecha, procediendo de la siguiente forma: una vez obtenida la separación de los cotiledones del germen y de la testa, y verificado el tostado de aquellos hasta adquirir la coloración adecuada, se introducen los cotiledones en un mezclador, y sobre los  
35 cuales se vierte lecitina de soja, en la proporción de 0'5 a 1'5 %, verificándose un perfecto removido de los cacahuetes, al objeto de que todos los cotiledones vengan a quedar re-

255935



- 3 -

40 cubiertos homogéneamente de lecitina, cuya pegajosidad y  
adherencia, permiten que en la fase siguiente, al verter  
en el mezclador, los gránulos de aceite de oliva hidrogenado en la proporción de 1 a 2%, de sal común fina en la proporción de 1 al 2% , y de dextrosa en polvo, en la proporción de 1 al 2%, estas tres materias durante el removido,  
45 vayan adhiriéndose a los cotiledones de una forma regular y uniforme, ya que teniendo éstos el mismo volúmen, aproximadamente, y ofreciendo la misma superficie externa, será uniforme la cantidad de aceite de oliva hidrogenado, de dextrosa, y sobre todo de sal común, que se adhieran a los cotiledones.  
50

Tras esta preparación previa, el cacahuete pasa a una trituradora o molino de gran poder de trituración, en la que los cotiledones quedan triturados y reducidos al estado de pasta o manteca de cacahuete, verificándose esta trituración a una temperatura de 60 a 65° C. que  
55 puede considerarse como óptima para obtener una perfecta estabilización del producto. En cuanto al sazonado de éste puede asegurarse que resultará perfecto por cuanto cada cotiledón, antes de ser triturado lleva adherida su correspondiente parte de sal.  
60

Suficientemente descrita la naturaleza y características de los perfeccionamientos objeto de la presente Patente de Invención, sólo nos resta manifestar que aquellas variaciones de detalle que la práctica aconseje introducir,  
65 se considerarán comprendidas en el presente registro, siempre y cuando no constituyan alteración de su esencialidad, la cual queda reflejada en la siguiente

N O T A  
=====

Los puntos nuevos y de propia invención que se

255935



- 4 -

70 reivindicacion en la presente Patente de Invencion, son:

75 1º.-Perfeccionamientos introducidos en la elaboracion de manteca de cacahuete, consistentes en introducir los cotiledones ya tostados en un mezclador, sobre los cuales se vierte lecitina de soja en la proporcion de 0'5 % a 1'5%, agitando de forma que la lecitina recubra uniformemente la cara externa de los cotiledones, tras lo cual, se vierte sobre estos aceite de oliva hidrogenado en granulos en la proporcion de 1% al 2%, sal comun fina en la proporcion de 1% al 2% y dextrosa en polvo en la proporcion de 1% al 2%, sin que cese de actuar el mezclador, al objeto de que estas tres sustancias finamente divididas, se adhieran de una forma regular y uniforme sobre los cotiledones previamente recubiertos de lecitina, dada la naturaleza pegajosa de este producto, con lo que, normalmente, cada cotiledon llevara adherida la parte proporcional de los tres citados productos, y una vez conseguido este recubrimiento, se trasladan los cotiledones a un poderoso molino-triturador, en el cual se mol turan hasta quedar reducidos al estado de pasta o manteca, a una temperatura de 60 a 65º C., siendo esta temperatura la optima para conseguir una perfecta estabilizacion y homogeneidad de sus integrantes, asegurandose, al propio tiempo, una perfecta uniformidad de sabor en toda la pasta. Y

85 2º.-"PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LA ELABORACION DE MANTECA DE CACAHUETE", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la presente Memoria Descriptiva.

95

255935



- 5 -

Esta Memoria consta de CINCO hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 97 líneas.

Valencia, 11 de Febrero 1960

Por autorización de los interesados.

*[Handwritten signature]*