



260258

PATENTE DE INVENCION

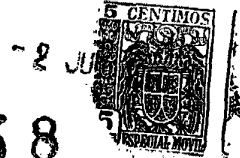
por 20 años

por "UN PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO, PARA LA FABRICACION DE CAMELOS BLANDOS", a favor de D. Ramón Urgell Vallés, de nacionalidad española, domiciliado en Barcelona, Bruniquer, 55.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

Esta Patente de invención se refiere a un procedimiento perfeccionado para la fabricación de caramelos blandos, siendo una característica esencial del mismo, el que los caramelos obtenidos no son pegajosos al masticarlos, su-
5 primiendo este conocido inconveniente común a todos los tipos de caramelos blandos actualmente conocidos. Asimismo, los caramelos obtenidos por este procedimiento son altamente refrescantes, presentando un bajo contenido en azú-



car. Otra característica interesante, estriba en la baja densidad del caramelo obtenido, que es aproximadamente de 0,95 para su masa interior, representando ello, unas características notables de ligereza.

5 Este procedimiento comprende ocho fases fundamentales. En la primera fase, se procede a la elaboración de un batido a base de un preparado compuesto de caseína, azúcar pulverizado y agua, para lo cual se puede utilizar preferentemente una máquina batidora de tipo planetario, en la
10 que la masa es tratada hasta que la misma presenta una espuma consistente o "tiesa".

 En la segunda fase se procede a la cocción de una cantidad determinada de azúcar disuelto en agua, a la que posteriormente se incorpora glucosa en elevada proporción.
15 Esta operación de cocción se prolonga hasta alcanzar en la masa tratada, una temperatura de unos 132 grados centígrados.

 En la tercera fase se procede a la mezcla y homogeneización de los productos obtenidos en las fases primera y
20 segunda, lo cual puede ser realizado preferentemente en la propia máquina batidora de tipo planetario de la primera fase, prolongándose su acción hasta obtener una homogeneización perfecta de los productos mezclados.

 En la cuarta fase puede procederse a la adición al producto obtenido en la fase tercera, de una cantidad previamente fijada de una grasa dura, que previamente se ha derretido sometiéndola al calor, siendo opcional la introducción de esta fase en el proceso.
25

 En la fase quinta de este procedimiento, se procede al enfriamiento de la masa obtenida, siendo indistinto el
30 método utilizado, hasta lograr que la masa adquiriera una



consistencia que permita someterla al moldeo.

En la fase sexta se procede al moldeado de la masa obtenida, confiriendo a la misma la forma deseada.

En la fase séptima se lleva a cabo el recubrimiento de las pastillas moldeadas, por medio de una capa compuesta de sacarosa y materias aislantes, siendo el objeto de esta operación el crear una lámina aislante en la superficie de la pastilla. Es esencial en esta fase, el secado de la pastilla por medio de uno o varios chorros de aire frío, que secan lentamente la capa de recubrimiento de la pastilla, evitando deformaciones en las mismas.

La fase octava y final del proceso, consiste en el abrillantado de las pastillas obtenidas, utilizándose para ello unos bombos de sección circular, en los que se añaden productos abrillantadores en una proporción suficiente para conseguir el pulimiento superficial de la carga de pastillas introducidas.

Después de esta última fase, el caramelo queda terminado, pudiendo ser inmediatamente envasado y expedido.

Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique la esencia del procedimiento descrito, será variable a los efectos de la actual Patente.

N O T A .

Se reivindica como objeto de esta Patente de invención:
1.- Un procedimiento perfeccionado, para la fabricación de caramelos blandos, caracterizado esencialmente por procederse en una primera fase a la elaboración de un batido a base de un preparado de caseína, azúcar pulverizado y agua, preferentemente por medio de una batidora de tipo planetario hasta la obtención de espuma consistente. En una segunda fase se procede a la cocción de una cantidad de azúcar disuel-



ta en agua, a la que se incorpora posteriormente una alta
proporción de glucosa, hasta alcanzar una temperatura de
132 grados centígrados. En la fase tercera se lleva a ca-
bo la mezcla de los productos obtenidos en las dos fases
5 anteriores, preferentemente en la máquina batidora de la pri-
mera fase, hasta la homogeneización perfecta de la mezcla.
A continuación de la tercera fase, puede procederse en una
cuarta fase a la adición al producto obtenido, de una can-
tidad de grasa dura previamente derretida. La fase quinta
10 consiste en el enfriamiento de la masa obtenida y la fase
sexta, en la subdivisión por moldeo de dicha masa, dándole
la forma deseada. En la fase séptima se procede al recubri-
miento de las pastillas mediante una película a base de saca-
rosa y materias aislantes, efectuando el enfriamiento lento
15 de la capa de recubrimiento, a base de chorros de aire, pa-
ra evitar deformaciones. En la fase octava y última, se pro-
cede al abrillantado de las pastillas por medio de bombos
cerrados, con adición de productos abrillantadores.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren en
20 la esencialidad de la Patente de invención definida en la
anterior reivindicación, cual objeto es:

2.- "UN PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO, PARA LA FABRICACION
DE CARAMELOS BLANDOS".

Consta la presente memoria de cuatro hojas foliadas,
25 mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona, dos de Julio de mil novecientos sesenta.

P.A. de D. Ramón Urgell Vallés,

L. DURÁN CORBETJER
P. P.