

263545

263545

PATENTE DE INVENCION



que, por veinte años, se solicita, como propia y nueva, a favor de D. ANTONIO MIQUEL SIRVENT, de nacionalidad española y domiciliado en Jijona (Alicante), cuya Patente ha de recaer sobre un "Procedimiento PARA LA ELABORACION DE ALBUMINA ARTIFICIAL O RAPIDA, PARA MERENGUE Y OTROS USOS PASTELEROS".

*M. P.*  
*[Handwritten signature]*

-----

Memoria descriptiva

---

El presente registro de Patente de Invención- tiene por objeto garantizar la explotación exclusiva, en todo el Territorio Nacional, de un procedimiento para la elaboración de albúmina artificial o rápida, para merengue y otros usos pasteleros, tal y como se describe a continuación:



- dos -

263545

10.

Se ponen en remojo, durante 24 horas, 400 gramos de albúmina, 100 gramos de goma estabilizadora, 100 gramos de azúcar y 300 gramos de gelatina. La mezcla se filtra a presión y se evapora al vacío hasta que espese. La masa obtenida se seca en cámara de desecación y se muele después. El polvo obtenido se coloca en la mezcladora automática y se le adicionan silicato aluminico sódico y sal común en la proporción que admita. Se homogeneiza la mezcla y se muele en molino de tamices muy finos, de donde sale disponible para uso inmediato.

15.

Puede aromatizarse con vainilla al tres por mil, en el momento en que se encuentran todos los ingredientes en la mezcladora.

20.

Con este preparado se obtienen excelentes batidos para merengue en frío o cocido, usándose en la proporción de 100 gramos de albúmina por cada litro de agua.

25.

La albúmina obtenida por el procedimiento a que nos estamos refiriendo proporciona al confitero comodidad, rapidez, economía y calidad.

OBSERVACIONES:

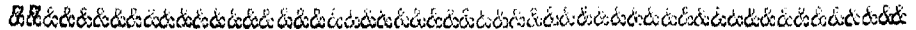
30.

Los términos en que queda redactada esta Memoria son ciertos y fiel reflejo de lo que se pretende patentar, debiéndose tomar en sentido bien amplio, nunca limitativo.

35.

El peticionario se reserva el derecho a obtener los oportunos registros complementarios por los perfeccionamientos que la práctica pueda irle aconsejando.

263545



NOTA DE REIVINDICACIONES



40.

Se reivindica, como de propia y nueva invención, a favor de D. ANTONIO MIGUEL SIRVENT, de nacionalidad española y domiciliado en Jijona ( Alicante), por los extremos siguientes:

P.P.  
*[Handwritten signature]*

PRIMERO = Por un procedimiento para la elaboración

45.

de albúmina artificial o rápida, para merengue y otros usos pasteleros, caracterizado porque se ponen en remojo, durante 24 horas, 400 gramos de albúmina 100 gramos de goma estabilizadora, 100 gramos de azúcar y 300 gramos de gelatina, filtrándose a presión

50.

la mezcla y evaporándose al vacío hasta que espese, secándose la masa obtenida en cámara de desecación y se muele después.

SEGUNDO = Por el mismo procedimiento de la reivindicación anterior, caracterizado también porque el

55.

polvo conseguido se coloca en la mezcladora automática y se le adicionan silicato aluminico sódico y sal comun en la proporción que admita, homogeneizándose la mezcla y molliéndose en molino de tamices muy finos, de donde sale disponible para uso inmediato, pudiendo

22



- cuatro -

263545

60.           dese utilizar en la proporción de 100 gramos de albúmina por cada litro de agua.

TERCERO = Por el mismo procedimiento de las reivindicaciones anterior, caracterizado también porque puede aromatizarse con vainilla al tres por mil, en el momento en que se encuentran todos los ingredientes en la mezcladora.

65.

CUARTO = Por un " PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ALBÚMINA ARTIFICIAL O RÁPIDA, PARA MERENGUE Y OTROS USOS PASTELEROS".

70.

Tal y como queda descrito y para los fines especificados.

La presente Memoria descriptiva consta de cuatro hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

75.

Madrid <sup>22 DIC 1960</sup> veinte de Diciembre de mil novecientos sesenta.

77.

Por autorización de D. Antonio Miguel Sirvent.

ARD.

*P. P.  
A. Sirvent*