



266 056

PATENTE DE INVENCION

por 20 años en España, a nombre de Don Avelino Miguel García Romero, de nacionalidad española, domiciliado en Vigo, José Antonio, 145, por "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN CARAMELO VITAMINIZADO"

— . —

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente patente de invención incluye un procedimiento para la obtención de un caramelo vitaminizado, cuyas primordiales ventajas, entre otras, se clasifican:

- a) Tratamiento y profilaxis de estados carenciales,
- 5. b) defectos de crecimiento, c) Alteraciones de la piel y mucosas, d) calcificación ósea y dentaria, e) faltas de apetito y anemias, f) estados de superactividad -trabajos físicos e intelectuales, maternidad, convalecencia, etc.-
- g) reconstituyente en general.

10. El proceso para su obtención, es como sigue:

El producto base, azúcar, es eliminado totalmente de impurezas por medio de criba; a continuación se distribuye en porciones de treinta Kgs., y cada una de éstas porciones se echa en un vacío que contiene nueve litros de

15. agua y diez gramos de Crémor Tártaro y se coloca en un

30. máquina rodadora donde toma forma cilíndrica, al propio



266 056

5. tiempo que, debido a las resistencias eléctricas de que va provista, hace conserve una temperatura constante. Seguidamente pasa a una máquina calibradora por un conducto de aluminio que le une a la rodadora, la cual dará a la barra en formación del caramelo el grosor que convenga.

10. De esta máquina calibradora por medio de otro conducto de aluminio, pasa a una máquina troqueladora, donde el caramelo tomará el consiguiente formato. Esta máquina a su vez, echa los caramelos así formados, a una cinta transportadora a través de un ventilador y, que debidamente enfriados, caen en la máquina envolvente, de la que salen envueltos con papel de parafina interior y celofán exterior.

15. Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, es obvio hacer constar que la misma podrá llevarse a cabo en las variantes formativas y medios mecánicos más aparentes que interesen, ya que ello no varía la esencialidad expuesta, y a tal fin, se solicita su exclusividad por término de VEINTE AÑOS, en todo el territorio nacional, mediante la siguiente NOTA de:

20. REIVINDICACIONES

25. 1ª.- "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN CARAMELO VITAMINIZADO", que se caracteriza porque el producto base, azúcar, es eliminado totalmente de impurezas por medio de criba; a continuación se distribuye en porciones de treinta kilogramos y cada una de estas porciones se echa en un vacún que contiene nueve litros de agua y diez gramos de crémor tártaro y se coloca en un horno de fuego directo, hasta que comience a hervir, en cuyo momento se le agregan ocho kilogramos de glucosa, accionando constantemente el contenido del vacún para facilitar su disolución,

30.

266 056



con lo que se obtiene un jarabe uniforme y transparente.

5. 2ª.- "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN CARAME  
LO VITAMINIZADO", según la precedente reivindicación que  
se caracteriza porque conseguido dicho jarabe, se cierra  
herméticamente el vacún con una campana, sometiéndose a  
ebullición hasta una temperatura de 135º; seguidamente  
se retira del fuego y se procede a un proceso físico de  
vacío, por tromba de agua, con lo cual disminuye la tem  
peratura de la "bocha" o materia caramelizada hasta los  
10. 102º, en cuyo momento se procede a vaciar el vacún en  
una mesa refrigerada.

15. 3ª.- "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN CARAME  
LO VITAMINIZADO", según las precedentes reivindicaciones,  
que se caracteriza, porque la masa o materia caramelizada,  
así obtenida, se le añaden 10 gramos de una concentración  
de esencia de limón, naranja, fresa u otra preferente, pre  
via mezcla de dicha esencia con el complejo de vitamina A,  
vitamina D, vitamina B<sub>1</sub>, vitamina B<sub>2</sub>, vitamina B<sub>6</sub>, nicoti  
namida, p-antotenato cálcico, vitamina B<sub>12</sub>, y vitamina  
20. C, mezcladas por este orden y en la proporción de 100.000  
unidades internacionales, 10.000 U.I., 80 mgs., 100 mgs.,  
30 mgs., 200 mgs., 50 mgs., 100 mgs., y, 400 mgs., res-  
pectivamente, y, por último, se le agrega gramo y medio  
de colorante vegetal del tono o color que se desee.

25. 4ª.- "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN CARAME  
LO VITAMINIZADO", conforme a las anteriores reivindicacio  
nes, que se caracteriza porque la masa o materia consigui-  
da en su fase final, se traslada a una máquina amasadora,  
donde se distribuyen uniformemente las vitaminas, esencia  
30. y colorante mezclados; como operación final, mediante tro

266 056



quelado y refrigeración, se obtienen fraccionadas las porciones sólidas consiguientes.

5ª.- "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN CARAMELO VITAMINIZADO".

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de cinco hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 25 MAR. 1961

Manuel Facorro Queimadelos  
p.p.