

PATENTE DE INVENCION



268563

Solicitante : Don Manuel Alonso Alonso.

Residencia : Madrid.- Av. Menéndez Pelayo, 61-
5ª dcha.

Nacionalidad: Española.

Inventor : El propio solicitante.

oooOooo

MEMORIA DESCRIPTIVA

Sobre:

"PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO
ALIMENTICIO".

oooOooo

La presente invención tiene por objeto un pro-
cedimiento de fabricación de un postre gelatinoso -
alimenticio.

26 8563



5 El procedimiento, según la invención, parte -
de la utilización de azúcar, grenetina, ácido cítri-
co, aceite esencial y colorante vegetal, en las pro-
porciones que más adelante se señalarán.

10 Para la fabricación del producto objeto de -
esta invención, se precisa depositar el azúcar en una
máquina revoladora, accionada preferentemente a mo-
tor, agregándosele a continuación el ácido cítrico;
seguidamente y con un pulverizador especial se irá -
agregando el aceite esencial del sabor de que se vaya
a fabricar la gelatina, y seguidamente con otro pul-
15 verizador se agregará el color vegetal inofensivo que
se desee, con arreglo al sabor que se pretenda dar al
producto. Los productos anteriormente mencionados se-
rán revueltos por la máquina revoladora por un tiem-
po máximo de una hora, transcurrido el cual se obtie-
20 ne el producto totalmente elaborado y dispuesto para
su venta.

25 Terminado este ciclo de fabricación, se in-
troducirá el producto obtenido en unas bolsitas de -
celofán, para su mejor conservación e higiene, y a su
vez tales bolsitas de celofán serán introducidas en
unas cajitas de cartón, quedando listas para su emba-
laje y venta.

30 Para la fabricación de una cantidad aproxi-
mada a los 47 kg. de este producto gelatinoso alimen-
ticio, se precisan las siguientes cantidades de in-
gredientes:

42'000 kg. de azúcar.

4'500 kg. de grenetina.



0'400 kg. de ácido cítrico.

35

0'060 kg. de aceite esencial.

0'040 kg. de color vegetal.

El modo de preparación del producto para su consumo por el adquirente, es el que a continuación se indica:

40

Se disuelve el contenido de este producto en medio litro de agua caliente, sin que ésta llegue a hervir, y se agita hasta que esté completamente disuelto, pudiendo entonces añadirse algunas cucharadas de azúcar, en el supuesto de que el consumidor lo desee más dulce. La solución resultante será vertida sobre vasos o moldes, que se colocarán en un lugar frío - hasta que cuaje.

45

Para sacar el producto gelatinoso de los moldes, se sumerge el molde hasta su superficie en agua tibia, con el fin de que se funda solamente la parte superficial de la gelatina que está adherida a las paredes del molde y se desprenda sin dificultad.

50

Quando a este producto gelatinoso alimenticio se le desee añadir frutas, se deberán incorporar éstas cuando la gelatina empiece a cuajar, pero nunca cuando esté todavía líquida, con el fin de evitar que la fruta se deposite en el fondo del molde, y no quede bien distribuída.

55

NOTA

60

Descrita suficientemente la naturaleza del invento y su forma de realización práctica, se hace constar que la presente memoria es susceptible de mo-

268563



65 modificaciones de detalle, en cuanto no altere su esencialidad, y siendo, por tanto, lo que se solicita Patente de Invención por 20 años en España, lo que se recoge en las siguientes:

REIVINDICACIONES

70 1a.- Procedimiento de fabricación de un producto alimenticio, caracterizado porque se parte de la utilización de azúcar, gnetina, ácido cítrico, aceite esencial y colorante vegetal; las proporciones, para la fabricación de una cantidad aproximada a los 47 kgs. del producto, son las siguientes: 42 kgs. de azúcar; 4'500 kgs. de gnetina; 0'400 kgs. de ácido cítrico; 0'060 kgs. de aceite esencial y 0'040 kgs. de color vegetal.

75 2a.- Procedimiento, según reivindicación precedente, caracterizado porque el azúcar se deposita en una máquina resolvidora, agregándole a continuación el ácido cítrico; seguidamente y con un pulverizador se irá agregando el aceite esencial, del sabor que se desee, y a continuación con otro pulverizador se adiciona el color vegetal inofensivo correspondiente al sabor que se pretenda dar al producto; todo ello es re-
80 vuelto en la máquina durante aproximadamente una hora, transcurrida la cual queda el producto elaborado, que se introducirá en bolsitas y éstas en cajas apropiadas.

85 3a.- "Procedimiento de fabricación de un producto alimenticio"; según queda sustancialmente descrito en la presente memoria, que consta de cinco páginas -
90

26 8563



medanografiadas por una sola cara.

Madrid, 23 de Junio de 1961.

EMILIO GUILL SIRVENT
P. P.