



270327

P A T E N T E
D E
I N V E N C I O N

por «UN PROCEDIMIENTO DE PREPARACION MEDIANTE MOLDEO DE FIGURAS DE CHOCOLATE Y DULCERIA EN GENERAL», a favor de DON JUAN NADAL TINTO, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA, Manila, nº 45, 5º, 2ª.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento de preparación mediante moldeo de figuras de chocolate.

Actualmente para la obtención de figuras de chocolate se vierte éste en estado fluido dentro de moldes, siendo necesario su fraguado antes de abrir los mismos para la operación de desmoldeo.

Dicha forma de actuación resulta cara por el tiempo empleado y por el coste de los moldes a utilizar, y al propio tiempo poco higiénica, pues la figurita no queda recubierta, y si se efectúa un recubrimiento de la misma median-

270327



te un papel de protección, tal como papel estañado, pierde en parte la apariencia dada en el moldeo, al propio tiempo que se encare su precio.

5. El objeto de la invención es un procedimiento mediante el cual es posible efectuar un moldeo continuo de figuritas sin necesidad de un desmoldeo y fraguado de estas figuras, las cuales quedan al propio tiempo protegidas para la venta dentro del propio elemento de moldeo en el que las mismas han sido elaboradas.

10. Para lograr esta preparación de las figuritas de chocolate, dentro de un elemento que al propio tiempo que de molde les sirva de envase, se ha estudiado el empleo de un material resistente, barato y de una cierta rigidez, el cual no perjudique al chocolate, ni sea tóxico para el consumidor.

15. Al estudiar los materiales aptos a tal fin, se ha escogido el acetato de celulosa, el cual se prepara por saponificación parcial del triacetato. Este es producto de la reacción del ácido sulfúrico con los grupos hidroxílicos del resto glucósico de la molécula de celulosa, los cuales son en número de tres, pudiendo por tanto llegarse al triacetato, por esterificación completa de los mismos, que se consigue siempre que se trabaje con anhídrido acético en presencia de ácido sulfúrico. La saponificación para llegar hasta el producto utilizable para la industria plástica, se consigue por adición de agua a la solución de acetilación, hasta que ésta forma un precipitado, el cual una vez lavado es el producto que se emplea.

20. Como plastificantes se emplean generalmente los ftalatos dietílico y dimetílico, fosfato trifenílico y toluen-sulfonamida, aplicándose normalmente una mezcla de los tres plastificantes en proporciones variables.

25.
30.

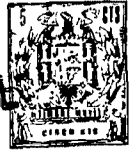
27 0327



5. Con esta primera materia se obtiene una película de pequeño espesor y de superficie brillante, por cualquier medio conocido, siendo esta película susceptible de un moldeo posterior, que se efectúa en prensas de moldeo y con los troqueles adecuados, trabajando a temperaturas que oscilan entre 170° y 250° C, según el grueso de la película y el grado de plastificante de la masa plástica inicial, para conseguir en la película formas del tamaño necesario para su empleo como envoltorio continuo al unir entre sí dos películas cuyas zonas moldeadas coinciden, constituyendo en conjunción unas cavidades, abiertas por un extremo en las cuales se vierte el chocolate en estado líquido, tapándose a continuación la boca de las cavidades con una fina lámina adecuada para ello, tal como papel u otro, quedando constituida una tira continua de envoltorios, los cuales pueden separarse entre sí con facilidad, pudiendo inclusive presentar en la tira unas líneas de menor resistencia en su sentido transversal para facilitar esta separación.

10. La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización, que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo en la descripción. Podrá, pues, construirse en cualquier forma y tamaño, con los materiales más adecuados por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

15. 20. 25.



N O T A

27 0327

Hecha la descripción del presente invento, se declaran de novedad y propia invención, las siguientes reivindicaciones:

5. 1. Un procedimiento de preparación mediante moldeo de figuras de chocolate y dulcería en general, que se caracteriza esencialmente por el hecho de que partiendo de láminas o bandas continuas de acetato de celulosa, se produce en las mismas un moldeo, en prensas de moldeo y con trequeles apropiados, trabajando a temperaturas que oscilan entre 170° y 250° C, según el grueso de la película y el grado de plástificación de la masa plástica inicial, uniéndose seguidamente dos películas, moldeadas, enfrentadas para constituir cavidades conformadas, abiertas por un extremo, de forma que permita n la inclusión en estas cavidades de chocolates en estado líquido, que cuaja dentro de las mismas, reproduciendo el interior de las cavidades en todo su detalle, y cubriéndose al propio tiempo la embocadura de la cavidad por una lámina apropiada que precinta su contenido, siendo la tira constituida apta para ser cortada entre las cavidades que constituyen moldea, para su separación unitaria y presentando, circunstancialmente, unas líneas transversales debilitadas para facilitar esta separación.
- 10.
- 15.
- 20.

2. Un procedimiento de preparación mediante moldeo de figuras de chocolate y dulcería en general.

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

Madrid, a 8 de Septiembre 1961

JAIME ISERN MIRALLES
P. P.

JG/vf.