

T.M.

1.-



273501

Memoria Descriptiva

para

una Patente de Invención
por veinte años en España

a favor de

SOCIETE DES PRODUITS NESTLE, S.A.
(sociedad suiza)

residente en

VEVEY (Suiza)

por:

" PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN ALIMENTO A BASE DE
CEREALES "

INVENTOR: Don Richard Wanner
(de nacionalidad suiza)



2.-

273501

5 El presente invento se refiere a un procedimiento de fabricación de un alimento a base de cereales, de alto valor nutritivo y de preparación fácil, sin cocción. Este producto se presenta en forma de laminillas o copos y puede tomarse en forma de papillas lacteadas o nó, y también asociado a otros alimentos.

10 Dicho procedimiento se caracteriza especialmente por la preparación de una sopa homogénea que comprende además de agua, por lo menos harina o sémola de cereales, azúcar, sal de cocina y una vitamina del grupo B, por someterse esta sopa a cocción a una temperatura comprendida entre 100 y 150°C y por secarse la masa hasta obtener un producto en forma de laminillas o copos de un contenido total en materias protéicas no inferior al 10 %.

15 A la referida sopa se le puede añadir, por lo menos, una materia rica en proteínas, de origen vegetal o animal.

20 Las principales materias primas susceptibles de formar parte de este procedimiento están constituidas, en primer lugar, por harinas o sémolas de cereales tales como trigo, avena, cebada, centeno, maíz, etc.; azúcares tales como la sacarosa y la lactosa; sal de cocina (Na Cl) y vitaminas del grupo B, por ejemplo, vitaminas B₁ (aneurina), B₂ (lactoflavina), B₆ (adermina) etc.



3.-

273501

Si así se desea, pueden añadirse también otras sustancias que, en algunos casos, pueden representar un % en peso importante, en comparación con los restantes componentes del producto.

5 A este respecto podemos mencionar especialmente el extracto de malta, las materias de origen vegetal, ricas en proteínas tales como las tortas de araquida o de soja, el gluten de trigo o de maíz, o las de origen animal como la caseína. Se puede añadir igualmente sales minerales y
10 levadura, por ejemplo la levadura de cerveza.

 El procedimiento de invención consiste, primera- mente en preparar una sopa diluyendo en agua fría o templada, en un recipiente apropiado provisto de un agitador, uno o varios cereales, por ejemplo, harina o sémola de trigo, de
15 avena, de cebada, de centeno, de maíz, etc.; al menos un azúcar, en general la sacarosa cristalizada; sal de cocina y una mezcla de vitaminas del grupo B comprendiendo, las
vitaminas B₁, B₂, y B₆.

 Para conseguir un mayor enriquecimiento del pro- ducto puede añadirse otras sustancias a esta sopa. Entre ellas,
20 mencionamos el gluten de trigo o maíz, el extracto de malta, las tortas de aráquidas y de soja, la caseína, la levadura de cerveza y ciertas sales minerales (hierro, calcio, fósforo, etc.). La sopa debe ser bien homogénea y su contenido en ma-
25 terias sólidas comprendido entre 30 y 50 %.



4.-

73501

5

La cocción del producto, en el curso de la cual la sopa es calentada a una temperatura comprendida entre 100 y 150° C, puede ser efectuada por vía continua o por cargas mediante un aparato apropiado, como, por ejemplo, un calentador tubular o un autoclave.

10

La pasta producida se seca entonces y se tuesta ligeramente, con preferencia sobre un secadero de rodillos, para obtener una película que, después de tamizada se reduce a laminillas o copos. Finalmente, el producto se coloca en embalajes adecuados, por ejemplo botes metálicos; su contenido en materias protéicas, no debe ser inferior al 10 % del peso total del producto terminado.

15

Naturalmente, esta invención ha sido descrita sólo a título de ejemplo, pues pueden ser aportadas a la misma diversas modificaciones de detalle sin alterar su esencia.

=====
=====



273501

N O T A

La presente patente de invención comprende las siguientes reivindicaciones:

5 1.- Procedimiento de fabricación de un alimento a base de cereales, caracterizado porque, partiendo como primeras materias de: harinas o sémolas de trigo, avena, cebada, centeno, maiz y equivalentes; azúcares de sacarosa y lactosa; 10 cloruro de sodio; y vitaminas del grupo B, preferentemente la aneurina, laetoflavina y adermina; así como materias de origen vegetal, ricas en proteínas y de origen animal como la caseína, se prepara en una primera fase una mezola homogénea con agua fría ó templada, de los componentes primeramente indicados, incluso las vitaminas, sometiendo el conjunto a cocción a una temperatura comprendida entre 100 y 150° C, para, en una segunda fase, secar la masa preparada hasta obtener 15 un producto en forma de laminillas o copos, con un contenido en materias protéicas no inferior al 10 %.

20 2.- Procedimiento según la reivindicación anterior, caracterizado porque la cocción del producto, a la temperatura indicada, se realiza por vía continua o por cargas mediante un calentador tubular o autoclave, y el secado, y ligero tueste del producto obtenido, se realiza en secadero de rodillos, para después tamizar la película obtenida y envasar las laminillas o copos obtenidos.



6.-

273501

3.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque entre las materias con que se forma la masa sometida a cocción, se incluyen todas o algunas de las numeradas y extracto de malta, levadura de cerveza y sales minerales.

5

4.- Procedimiento de fabricación de un alimento a base de cereales.

Según se describe y reivindica en esta memoria descriptiva.

10

Consta esta memoria de seis hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 9 ENE. 1902

CARLOS RQER

RE