

274023



274023



*Memoria*

*Descriptiva*

*para*

una patente de Invención  
por veinte años en España

*a favor de*

la r.s. MAGGI S.A.  
- sociedad suiza -

*residente en*

KEMPTEL ( Suiza )

*por:*

“ PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE CALDOS DE AVE CONCENTRADOS ”

=====

INVENTOR: D. Henri Perrenoud.

=====



274023

El presente invento se refiere a un procedimiento de fabricación de caldos concentrados a base de aves, que pueden presentarse bajo diversas formas pero preferentemente en forma de tabletas.

5 Este procedimiento se caracteriza especialmente por la preparación de una mezcla homogénea que comprende, al menos, extracto de carne, grasa, sal de cocina, glutamato mono-sódico, especias y también por lo menos una legumbre deshidratada así como por añadirse a esta mezcla una grasa de ave  
10 tratada y carne de ave deshidratada.

Con preferencia, la grasa de ave obtenida a base de aves cocidas, se somete a una esterilización y posteriormente se le adiciona una sustancia antioxidante.

15 La carne de ave deshidratada, según una forma de realización propia de este invento, se obtiene mezclando carne de aves cocidas, sal de cocina y caldo concentrado obtenido de la cocción de dichas aves; esta mezcla se seca entonces hasta alcanzar un porcentaje de humedad comprendido entre 1 y 5%.

20 El procedimiento de fabricación consiste en primer lugar, en mezclar, en un aparato provisto de una fuente de calor y de un agitador, al menos una grasa, extracto de carne y sal de cocina. La grasa, con preferencia de origen vegetal, es previamente fundida y se mantiene en este estado  
25 en el interior del mezclador. Cuando la mezcla es bien homogénea, se añade alternativamente glutamato monosódico y, al menos, una especia a sí como una legumbre deshidratada, esta



274023

última con preferencia bajo forma pulverulenta. Dichas legumbres son escogidas entre las que tienen un carácter aromático, por ejemplo, polvo de cebolla, de ajo, de raíz de apio, etc. Se pueden añadir igualmente una o varias hortalizas secadas y partidas, tales como perifollo, perejil, hojas de apio, etc.

Este tipo de caldos según el invento, implica la presencia, en su composición, de componentes obtenidos directamente de aves y, en el caso presente, de gallinas. El producto contiene, en efecto, grasa de gallina tratada como se describe a continuación e igualmente carne de gallina deshidratada. Dicha grasa y esta carne pueden ser obtenidas, por ejemplo, de la manera siguiente:

Se prepara un lote de gallinas grasas que se someten a cocción en un autoclave, por ejemplo. Antes de esta cocción, las gallinas son previamente desplumadas, deshidratadas, desprovistas de todas sus vísceras, patas, cabeza, rabadilla, etc. y partidas por el abdomen. Se retira la grasa, se separa la molleja, el hígado, el corazón, los pulmones, el esófago, los huevos y algunos despojos y, seguidamente, se saca la piel y la grasa subcutánea. La cocción se realiza en un caldo que comprende, además de agua, las pieles, las rabadillas, la grasa, un manojo de plantas aromáticas y algunas especias. Esta operación permite separar la grasa de la carne, facilitar el desosado y esterilizar la carne destruyendo la flora de bacterias anaerobias termorresistentes.

La grasa de gallina utilizada, se obtiene por tres medios diferentes, a saber: por decantación del caldo de



274023

de la cocción, por escurrimiento de las pieles despues de la cocción, y por centrifugación de las mencionadas pieles. Las grasas obtenidas de cada una de etas operaciones son filtradas, clarificadas y esterilizadas separadamente, y despues mezcladas. Antes de su acondicionamiento, la grasa es tratada mediante la adición de una sustancia antioxidante.

La carne de gallina se separa de los huesos y despues se tritura a máquina. Se coloca a continuación en un mezclador una carga de dicha carne, sal de cocina y caldo concentrado y se prepara una masa homogénea que se seca, con preferencia sobre bandejas, hasta un porcentaje de humedad comprendido entre 1 y 5%.

La cantidad de grasa de gallina y de carne de gallina deshidratada, destinada a completar el caldo, es introducido en un mezclador y seguidamente malaxada, para obtener una pasta homogénea, que se mezcla a los otros componentes. El producto es seguidamente prensado en forma de tabletas y acondicionado en estuches prácticamente herméticos.

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



N O T A

274023

La presente patente de invención  
consta de las siguientes reivindicaciones:

5 1.- Procedimiento de fabricación de caldos de ave concentrados, caracterizado por la preparación de una mezcla homogénea que comprende, al menos, extracto de carne, grasa, sal de cocina, glutamato monosódico, especias y también por lo menos una legumbre deshidratada, así como por añadirse a esta mezcla una grasa de ave tratada y carne de ave deshidratada.

10 2.- Procedimiento de fabricación, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que dicha grasa de ave, obtenida a base de aves cocidas, se somete a una esterilización y posteriormente se le adiciona una sustancia antioxidante.

15 3.- Procedimiento de fabricación, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la carne de ave deshidratada se obtiene mezclando carne de aves cocidas, sal de cocina y caldo concentrado obtenido de la cocción de dichas aves. Esta mezcla se seca entonces hasta alcanzar un porcentaje de humedad comprendido entre 1 y 5%.

20 4.- Procedimiento de fabricación, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la referida grasa de ave y la mencionada carne de ave deshidratada, están constituidas, respectivamente, por grasa y carne de gallinas.

25



274023

5

5.- Procedimiento de fabricación, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la grasa de ave y la carne de ave deshidratada son mezcladas hasta constituir una pasta homogénea, la cual se añade entonces a la mezcla de los otros componentes del producto.

6.- Procedimiento de fabricación de caldos de ave concentrados.

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

Madrid

24 ENE. 1950

RE. *Rodríguez Novas*  
-o-o-o-o-o-