



274566

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

Kempttal (Suiza)
(sin más señas)

por:

"PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PREPARADO PARA
CONDIMENTAR"

I N V E N T O R

Dr. Urs Ostwald, de nacionalidad suiza



274566

La presente invención se refiere a un procedimiento de fabricación de un preparado para condimentar que permite hacer resaltar el gusto de ciertos alimentos, tales como sopas, salsas, legumbres, ensaladas, arroz, pastas, pescados, carnes, etc.

5 El producto terminado puede presentarse bajo dos formas distintas, es decir en polvo o en tabletas.

Este procedimiento se caracteriza especialmente por el hecho de que a una masa elaborada en un mezclador calentado y que, al menos, contiene sal, se añade una grasa comestible, una fécula y especias, una mez
10 cla de glutamato de sodio con un tipo de azúcar.

Dicha mezcla se compone, preferentemente, de glutamato de sodio y de lactosa; representa, en peso, un valor comprendido entre el 30 y el 50% del peso total de la misma.

15 De entre las primeras materias utilizadas, algunas de ellas pueden ser de distintas procedencias. La grasa, especialmente, puede ser de origen vegetal (grasa de cacahuste, de soja, etc.) o animal (buey, aves, etc.). Estas grasas pueden aromatizarse o no. La fécula puede igual
mente ser escogida entre distintas especies, tales como las féculas de pata
ta, de maíz, de arroz, etc. así como las especias, que se utilizan general-
20 mente mezcladas y finamente molidas.

El producto puede contener además otras sustancias aromáticas que intervengan en escasa cantidad en la composición. Entre estas



274508

sustancias, citamos principalmente plantas aromáticas u hortalizas en forma de polvo, harinas de legumbres, cebollas, ajos, etc.

Se coloca una carga de sal en un mezclador calentado a una temperatura superior a 25°C y luego, mientras se agita, se añade al menos una grasa comestible previamente fundida, con preferencia de origen vegetal, así como fécula y especias. Se prepara una masa bien homogénea y se le añade entonces una mezcla de glutamato de sodio y de lactosa en una proporción comprendida entre 30 y 50% del peso total de la mezcla, la cual es seguidamente enfriada y colocada en recipientes adecuados. Finalmente, si el producto se presenta en forma de polvo, es finamente molido y envasado en recipientes apropiados como por ejemplo espolvoreadores.

Cuando el producto se elabora en forma de tabletas, puede prepararse la mezcla mojando la masa con agua. Esta masa es retirada del mezclador, secada, molida y comprimida en forma de tabletas o cubitos que quedan acondicionados en embalajes herméticos.

El producto constituye no solamente una sustancia de sazonamiento sino igualmente un complemento alimenticio que hace resaltar el sabor natural de los alimentos, afina su gusto y permite dar fácil y rápidamente un aspecto untuoso a ciertas preparaciones culinarias, especialmente a bases blancas y salsas.

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



274566

N O T A

La presente patente de invención consta de las siguientes reivindicaciones:

6 1.- Procedimiento de fabricación de un preparado para condimentar, caracterizado por el hecho de que se añade a una masa elaborada en un mezclador calentado y que, al menos, contiene sal, una grasa comestible, una fécula y especias así como una mezcla de glutamato de sodio con un tipo de azúcar.

10 2.- Procedimiento de fabricación de un preparado para condimentar según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que se añade a dicha masa una mezcla de glutamato de sodio y de lactosa, equivalente, en peso, a un valor comprendido entre el 30 y el 50% del peso total de la mezcla.

15 3.- Procedimiento de fabricación de un preparado para condimentar según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que se retira del mezclador una masa del producto que, después de su enfriamiento, es finamente molida y acondicionada en forma de polvo.

20 4.- Procedimiento de fabricación de un preparado para condimentar según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que se retira del mezclador una masa del producto que, después del secado, es molida y comprimida en forma de tabletas destinadas a ser acondicionadas en embalajes herméticos.

25 5.- Procedimiento de fabricación de un preparado para condimentar.

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

Madrid, a 12 de Mayo de 1954

GUILLELMO ROZAS