



274630

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 SOPAS INSTANTANEAS"

=====

I N V E N T O R

Dr. Kaspar Escher, de nacionalidad suiza

=====



274630

La presente invención se refiere a un procedimiento de fabricación de sopas instantáneas elaboradas en su mayor parte a partir de materias deshidratadas susceptibles de ser cómodamente reconstituídas con agua.

5 Este procedimiento se caracteriza especialmente por el hecho que se prepara, en un mezclador calentado, una masa conteniendo al menos sal, fécula, especias, una verdura seca, una legumbre deshidratada y glutamato monosódico y que se añade y mezcla a esta masa al menos una grasa comestible en estado flúido y que se tamiza el producto después de su en-

10 friamiento.

La citada grasa está compuesta, al menos en parte, por grasa aromatizada a base de legumbres.

La confección de sopas instantáneas requiere una gama de materias primas muy amplia, que son escogidas según las especiales carac

15 terísticas que se desea conferir al alimento. Entre las materias básicas, deben mencionarse, además de la sal, las especias, la fécula y el glutama

20 to monosódico, las legumbres de todas clases, previamente deshidratadas y mezcladas bajo las más diversas formas (polvos, copos, sémolas, trozos, etc.) las hortalizas o plantas aromáticas más conocidas, igualmente secas y finamente pulverizadas y las grasas de origen vegetal o animal, aromati-

zadas o no.

Si así se desea, dichas sopas pueden comprender otras materias que, en algunos casos, son susceptibles de ocupar una posición



274630

dominante entre los constituyentes del producto. Se deben mencionar especialmente las composiciones aromáticas elaboradas a partir de hidrolizados de materias proteicas, extractos de carne (buey, aves, ballena, etc.) pastas alimenticias (fideos, tallarines, pastas al huevo, etc.) cereales y leguminosas precocidas en harina, grumos o copos, leche en polvo, setas deshidratadas en polvo o en trozos, carne seca (buey, aves, cerdo, etc.) azúcar, gelatina, etc.

Se prepara en un mezclador provisto de agitador y calentado por medio de circulación de agua o vapor por ejemplo, una masa conteniendo sal, fécula de patatas o de maíz, especias, una o varias hortalizas secas y pulverizadas (perejil, salvia, hinojo, perifollo, etc.) una o varias legumbres deshidratadas en copos, en sémolas e en polvo tales como patatas, puerros, zanahorias, apios, cebollas, colea, guisantes precocidos, pimientos, etc. y glutamato monosódico.

La masa puede contener, además, cereales o leguminosas, por ejemplo guisantes verdes o secos precocidos, utilizados en general en forma de harinas o de grumos. A estas materias primas pueden añadirse extracto de carne (buey, aves, ballena, etc.), una preparación aromática compuesta de un hidrolizado de materias proteicas; leche en polvo, azúcar, etc.

Cuando la masa queda bien homogénea, se añade la grasa, previamente fundida que puede ser de origen vegetal o animal, o también una mezcla de ambas clases. Una al menos de estas grasas, puede estar aromatizada a base de legumbres o de especias.

Después de haber mezclado bien todos los ingredientes del producto, se enfría la masa a baja temperatura y se procede por último a la molturación o al tamizado del producto, según la naturaleza de este último.



274630

5

Si el caldo contiene materias que se desean conservar intactas en el producto terminado, por ejemplo pastas alimenticias, legumbres, setas deshidratadas a trozos, pedazos de carne seca (buey, aves, cerdo, etc.) dichas materias deben ser añadidas a la mezcla en el momento de su envasado en el curso del cual el producto se acondiciona en embalajes herméticos, especialmente en sobres-bolsitas termosoldadas.

Como es natural, esta invención se describe sólo a título de ejemplo, pero pueden ser aportadas a la misma diversas modificaciones sin alterar su esencia.



274630

N O T A

La presente patente de invención consta de las siguientes reivindicaciones:

5 1.- Procedimiento de fabricación de sopas instantáneas, caracterizado por el hecho de que se prepara, en un mezclador calentado, una masa conteniendo al menos, sal, fécula, especias, una hortaliza seca, una legumbre deshidratada y glutamato monosódico que se añade y mezcla a esta masa, y al menos, una grasa comestible en estado líquido y que se tamiza el producto después de su enfriamiento.

10 2.- Procedimiento de fabricación, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que se añade a la citada masa una grasa comestible compuesta, al menos en parte, por grasa aromatizada a base de legumbre y especias.

15 3.- Procedimiento de fabricación, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que se añade a la aludida masa una sustancia aromática elaborada a base de hidrolizados de proteínas vegetales.

4.- Procedimiento de fabricación, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que se añade a dicha masa un extracto de carne.

20 5.- Procedimiento de fabricación, según la reivindicación



274630

ción 1, caracterizado por el hecho de que se añade a dicha masa al menos, una harina de cereales o de leguminosas.

5 6.- Procedimiento de fabricación, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho que se añade leche en polvo a la repetida masa.

7.- Procedimiento de fabricación, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho que se añade al producto, en el momento de su envasado, pastas alimenticias.

10 8.- Procedimiento de fabricación, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que se añade al producto, en el momento de su envasado, trozos de carne seca.

9.- Procedimiento de fabricación, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho que se añade, en el momento de su envasado, trozos de setas deshidratadas.

15 10.- Procedimiento de fabricación de sopas instantáneas.

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

Madrid, a 15 FEB. 1900

GUILLERMO ROEB

P. P.