

274631



15 FEB

274631

# Memoria Descriptiva

para

una Patente de Invención  
por veinte años en España

a favor de

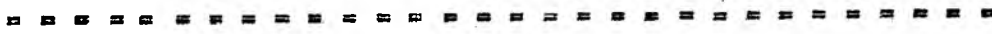
La r.s. MAGGI, S.A. (sociedad suiza)

residente en

Kemttal (suiza)  
(sin mas señas)

por:

" PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PREPARADOS AROMATICOS  
PARA HACER RESALTAR EL GUSTO DE LOS ALIMENTOS, EN PAR  
TICULAR LAS SOPAS "



I N V E N T O R

Dr. Kaspar Escher, de nacionalidad suiza



274631

Esta invención se refiere a un procedimiento de fabricación de productos destinados a hacer resaltar el gusto de ciertos alimentos, en particular las sopas. Estos productos se presentan generalmente bajo forma líquida o pastosa y, al menos en su mayor parte, están constituidos por hidrolizados de materias proteicas de origen vegetal.

Este procedimiento se caracteriza especialmente por el hecho de que se mezclan las materias proteicas con un agente hidrolítico ácido; por calentarse la mezcla a una temperatura comprendida entre 100 y 140°C hasta obtener el estado de degradación escogido; por neutralizarse el ácido en solución, que se separa de los residuos orgánicos por filtraje y, finalmente, por conservarse el producto en depósitos antes de filtrarlo de nuevo, al menos una vez, para obtener una preparación aromática que tenga una tenencia total de nitrógeno no inferior al 3%.

El producto puede ser sometido, luego a una concentración por evaporación que permite obtener una preparación aromática bajo forma de pasta cuya tenencia total de nitrógeno no sea inferior al 4.5%.

Las principales materias primas que intervienen en el procedimiento, según esta invención, están constituidas por materias de origen vegetal, ricas en proteínas, tales como por ejemplo el gluten de trigo, el gluten de arroz, el gluten de maíz, las tortas de aréxidas y de soja, residuos de extractos de levaduras, etc. El agente hidrolítico utilizado para llevar a cabo la hidrólisis de las susodichas materias se escoge entre los ácidos minerales volátiles, con preferencia el ácido clorhídrico que,



274631

en el momento de la neutralización, puede ser liberado bajo la forma de cloruro de sodio por adición de una cantidad apropiada de  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  por ejemplo.

La o las materias proteicas a tratar, con preferencia una mezcla de gluten de trigo, gluten de maíz y tortas de arándanos, así como el ácido clorhídrico, se calientan en un recipiente apropiado a una temperatura comprendida entre 100 y 140°C para efectuar la cocción de la mezcla durante 8 a 15 horas. Durante el transcurso de la cocción debe mantenerse una continua agitación. Al término de esta operación, se deja enfriar la mezcla que se somete entonces a una neutralización mediante la correspondiente adición de carbonato de sosa, por ejemplo.

Se filtra el producto bruto para separarlo de los residuos orgánicos, los cuales pueden someterse, por otra parte, a diversas operaciones de enjuague que permiten liberar una cierta cantidad de producto bruto, que se añade al filtrado.

Después de un período de uno a tres meses dentro de depósitos adecuados, el producto bruto se somete a nuevos filtrajes para separar del mismo el cloruro de sodio sobrante. Antes de embotellar, se extrae una muestra y se ajusta, eventualmente, la calidad y densidad del producto. Se procede también al control de la tenencia total de nitrógeno, la cual no debe ser inferior al 3%.

Si la preparación se elabora en forma de pasta, el producto en estado líquido se concentra por evaporación hasta que alcance la consistencia deseada. La pasta se reparte, luego, en el interior de recipientes herméticos; su tenencia total de nitrógeno debe ser superior a 4.5%.

Los productos obtenidos con el procedimiento precedentemente descrito pueden ser enriquecidos con diversas sustancias aromáticas, como por ejemplo, condimentos, especias, extracto de carne, etc., para dar



274631

les caracteres peculiares.

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

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*



274631

**N O T A**  
\*\*\*\*\*

La presente patente de invención consta de las siguientes reivindicaciones:

5

1.- Procedimiento de fabricación de preparados aromáticos para hacer resaltar el gusto de los alimentos, en particular las sopas, constituidos, en su mayor parte al menos, por hidrolizados de materias protéicas de origen vegetal, caracterizado por el hecho de que se mezclan las materias protéicas con un agente hidrolítico ácido, por calentarse la mezcla a una temperatura comprendida entre 100 y 140°C hasta obtener el grado de degradación escogido, por neutralizarse el ácido en solución, que se separa de los residuos orgánicos por filtraje y, finalmente, por conservarse el producto en depósitos antes de filtrarlo de nuevo, al menos una vez, para obtener una preparación aromática que tenga una tenencia total de nitrógeno no inferior al 3%.

10

15

2.- Procedimiento de fabricación, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que el producto líquido se concentra a una concentración por evaporación que permite obtener una preparación aromática bajo forma de pasta cuya tenencia total de nitrógeno sea superior al 4'5%.

20

3.- Procedimiento de fabricación, según reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que se utiliza, como materia prima, una



274631

mezcla de gluten de trigo, de tortas de aráxidas y de gluten de maíz.

4.- Procedimiento de fabricación, según reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que se utiliza, como agente hidrolítico, el ácido clorhídrico.

5

5.- Procedimiento de fabricación, según reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que se efectúa la neutralización del ácido mediante adición de carbonato de sosa.

6.- Procedimiento de fabricación de preparados aromáticos para hacer resaltar el gusto de los alimentos, en particular las sopas.

10

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. 1902

GUILLELMO ROEB

P. D.