



277716

Memoria Descriptiva

sobre:

" Método de obtención de crema de mesa y montada, reconstituída-liotética, a partir de grasas vegetales neutras hidrogenadas".

=====

Solicitante:

D. JOSE LUIS FERNANDEZ MARTIN, de nacionalidad española, residente en:
MADRID, Padilla 5.

=====

El gran consumo de cremas de mesa que hoy día se hace, se ha visto frenado en los últimos tiempos, por el hecho de que las grasas de origen animal, producen una gran concentración de colesterol en la sangre, dando lugar a



277716

enfermedades del aparato circulatorio. Así la tendencia moderna esta orientada hacia el consumo de las grasas vegetales.

5. El presente invento hace referencia a un método de obtención de crema de mesa y crema montada o batida, partiendo de diversas grasas vegetales hidrogenadas, aceites refinados comestibles y diversos emulsionantes y estabilizadores:

10. A continuación y de una manera no limitativa, se describe el método de obtención, dándose como ejemplo 3 fórmulas, aún cuando se puede variar la proporción de los componentes según el tipo de sabor que desee obtenerse

15. 1ª)
- | | | |
|-----|--|--------|
| | Grasa vegetal, hidrogenada de semillas de algodón o coco..... | 40,00% |
| | Leche en polvo desnatada al 1% por el sistema "Spray" a baja temperatura.... | 7,00% |
| 20. | Monoestearato glicerilo..... | 0,25% |
| | Carboximetilcelulosa o gelatina(en caso de la gelatina en proporciones mayores a la señalada)..... | 0,05% |
| | Sal común..... | 0,10% |
| 25. | Citrato sólido..... | 0,1% |
| | Esencia de aroma sin alcohol..... | 0,2% |
| | Agua hervida..... | 52,30% |

- 2ª)
- | | | |
|-----|---------------------------------------|--------|
| | Grasa vegetal hidrogenada neutra..... | 30,00% |
| 30. | Aceite de oliva refinado..... | 10,00% |

277716



	Leche en polvo desnatada al 1%.....	7,00%
	Monosteato glicérido	0,25%
	Carboximetilcelulosa o gelatina (gela- tina en mayor proporción).....	0,05%
5.	Sal común.....	0,10%
	Citrato sódico.....	0,10%
	Esencia de aroma sin alcohol.....	0,20%
	Agua hervida.....	52,30%
3ª)		
10.	Grasa vegetal hidrogenada, neutra.....	40,00%
	Leche fresca desnatada.....	51,50%
	Leche en polvo al 27%.....	3,00%
	Monosteato glicérido.....	0,20%
	Gelatina.....	5,00%
15.	Citrato sódico.....	0,10%
	Esencia de aroma sin alcohol.....	0,20%
4ª)		
	Grasa vegetal hidrogenada neutra.....	37,00%
	Leche fresca completa.....	52,30%
20.	Monosteato glicérido.....	0,25%
	Carboximetilcelulosa.....	0,05%
	agua hervida.....	10,40%
5ª)		
	Grasa vegetal hidrogenada neutra.....	45,00%
25.	Monosteato glicérido.....	0,25%
	Carboximetilcelulosa o gelatina (ge- latina en mayor proporción).....	0,05%
	Sal común.....	0,20%
	Citrato sódico.....	0,10%
30.	Esencia de aroma sin alcohol.....	0,20%

277716



2

Agua hervida..... 54,20%

6a)

Grasa vegetal hidrogenada neutra..... 40,00%

Lactosa..... 4,70%

5.

Caseina..... 3,00%

Albúmina..... 0,40%

Agua hervida..... 51,90%

7a)

Grasa vegetal hidrogenada neutra..... 80,00%

10.

Leche desnatada en polvo al 1%..... 8,00%

Monoestearato glicérido..... 0,25%

Carboximetilcelulosa o Gelatina (Gelatina en proporciones mayores)..... 0,05%

Sal común..... 0,10%

15.

citrato sódico..... 0,10%

Esencia de aroma sin alcohol..... 0,40%

Agua hervida..... 11,10%

8a)

Grasa de mantequilla anhidra al 99% 40,00%

20.

Leche en polvo desnatada al 1%..... 7,00%

Monoestearato glicérido..... 0,25%

Carboximetilcelulosa o Gelatina (Gelatina en mayor proporción)..... 0,05%

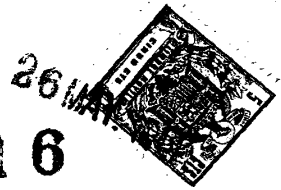
Sal común..... 0,20%

25.

Citrato sódico..... 0,10%

Esencia de aroma sin alcohol..... 0,10%

Agua hervida..... 52,30%



Todas estas formulas se preparan de igual manera, excepto la 7ª, que difiere en las últimas operaciones.

El proceso de fabricación es como sigue:

5. La grasa junto con los emulsionantes y gomas, es vertido en el tanque mezclador junto con el agua que debe estar a la temperatura de 100°C. Se pasteuriza durante 15 minutos, a la temperatura de 65°C. Pasado dicho tiempo se agregan los demás componentes y se pasteuriza nuevamente a 70°C. durante 15 minutos. Una vez terminados estos períodos de pasteurización, la mezcla se homogeneiza, en homogenizador centrífugo, a 8.000 revoluciones por minuto, enfriándose inmediatamente a la temperatura de 4°C, operación que debe efectuarse en 6 ó 7 minutos, trasladándose luego el producto a una conservadora donde permanecerá a la misma temperatura durante un periodo de 24 a 32 horas. Terminado este período de maduración, podrá ser batida en condiciones normales, las operaciones en que se diferencia el proceso de la formula 7ª son como sigue: Se vierte la crema de la conservadora en que estuvo a 4°C, y durante una hora se mantiene 16°C, congelandola luego a -18°C. durante un período de 38 a 40 horas,
20. batiendose a continuación en condiciones normales.
- 25.

26 MAY

277716



N O T A

- Descrita suficientemente la naturaleza del invento así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle enbquanto no alteren su principio fundamental, siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita patente de invención por 20 años en España: " METODO
5. DE OBTENCION DE CREMA DE MESA Y MONTADA, RECONSTITUIDA-DIETETICA, A PARTIR DE GRASAS VEGETALES NEUTRAS HIDROGENADAS"; caracterizándose por lo siguiente:
10. 1ª.- Método de obtención de crema de mesa y montada, reconstituida-dietética, a partir de
15. grasas vegetales neutras, hidrogenadas, caracterizado porque se mezcla a las referidas grasas, leche desnatada, en polvo o natural, emulsionadores y sustancias aromáticas en proporción debida, proporción que puede variar de acuerdo con el tipo
20. de sabor que desee obtenerse.
- 2ª.- Método, según lo especificado en la reivindicación anterior, caracterizado porque las grasas junto con los emulsionantes y agua a 100°C. se vierten en un tanque mezclador, pasteurizando la
25. mezcla durante 15 minutos a una temperatura de 65°C., se agrega sal común, las sustancias aromatizadoras, y en su caso la leche y nuevamente se pasteuriza durante 15 minutos a 70°C.
- 3ª.- Método según lo especificado en
30. las reivindicaciones anteriores, caracterizados



porque una vez pasteurizada la mezcla se homogeneiza, y se somete a continuación a un tratamiento térmico, variable según la proporción de elementos que la forman, consistente en enfriarla en 6 o 7^m

5. hasta 4°C., trasladándose a continuación a una conservadora donde se mantiene^a la misma temperatura durante un periodo variable de 24 a 32 horas, batiéndose a continuación en condiciones normales.

10. 4ª.- Método, caracterizado porque el tratamiento a que se hace referencia en la anterior reivindicación se varia en el sentido de que a continuación de enfriarla a 4°C, se la pasa durante una hora a una temperatura de 15°C, congelandola seguidamente a -18°C, durante un periodo de 38

15. a 40, horas una vez transcurrido este periodo, se bate en condiciones normales.

20. 5ª.- Método de obtención de crema de mesa y montada, reconstituida-dietética, a partir de grasas vegetales neutras hidrogenadas; tal y como queda sustancialmente descrito en la presente memoria.

Esta memoria consta de siete hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid. 26 MAY. 1962

JOSE LUIS FERNANDEZ MARTIN.

J. GOMEZ ACEBO Y MODET P. P.