



277717

Memoria Descriptiva

sobre:

"Método de obtención de crema de mesa y montada,
reconstituída-dietética, a partir de grasas ve-
getales neutras hidrogenadas",

=====

Solicitante:

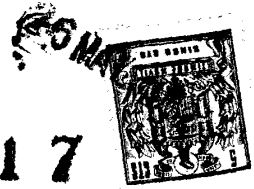
DOÑ JOSE FERNANDEZ MARTIN, de nacionalidad española,
residente en:
MADRID, Padilla 5.

=====

El presente invento, hace referencia a
un método para la obtención de crema de mesa y
montada.

En este método se parte de grasas ve-
getales y leche, a las que se agregan diversas
5.

277717



sustancias emulsionantes y aromatizadoras. A continuación se describe el proceso de fabricación, dando como ejemplo una formula en tantos por ciento de los componentes, aun cuando esta composición puede variar, en su proporción o añadiendo nuevos productos.

5.

La composición centesimal es:

	Grasa vegetal hidrogenada neutra	20,00%
	Leche en polvo, desnatada al 1%	7,00%
10.	Monoestearato glicérido	0,25%
	Carboximetilcelulosa o gelatina (gelatina en mayor proporción)	0,05%
	Sal común	0,10%
	Citrato sodico	0,10%
15,	Esencia de aroma sin alcohol	0,20%
	Agua hervida	72,30%

El método de preparación es como sigue:

Se mezclan las grasas, emulsionadores y gomas, con el agua a 100°C. y se pasteuriza durante 15 minutos a una temperatura de 65°C., se añade a continuación la sal, esencias aromáticas y en su caso leche en polvo desnatada, pasteurizándose nuevamente a la temperatura de 70°C., siendo este segundo periodo de pasteurización de la misma duración que el primero. A continuación se homogeneiza la mezcla, según un método adecuado, por ejemplo centrifugamente, y se enfría hasta los 13°C. Una vez a esta temperatura, se añaden fermentos de nata, evitando toda contaminación con polvo u otras impurezas y se dejan madurar a la temperatura de 13°C., durante un

20.

25.

30.

26 MAY 1953



277717

período de 15 a 20 horas, según la mayor actividad agriadora de estos fermentos.

Una vez madura la crema, se envasa en botes de cartón parafinado ó porcelana, cuidando de que su acidez sea aproximadamente de 55 a 60º Dornic.

5.

Esta crema puede ser modificada de tal forma, que con la misma fórmula y manipulación descrita anteriormente, adquiere el gusto de la

10.

llamada crema viscosa, para lo cual no se necesita más que aumentar su grado de acidez a 55º Dornic, añadiendo un 1% más de sal y un 1% de azúcar, a fin de reforzar su espesor y gusto. Una segunda modificación podemos obtenerla aumentando solamente su

15.

materia grasa en un 40% y disminuyendo el agua en proporción debida. Se procede como anteriormente, cuidando que la acidez llegue solamente hasta 45 ó 50º Dornic. Luego se mezcla a partes iguales con miel previamente pasteurizada, cuidando que esta

20.

mezcla se efectue a unos 30ºC.

K 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 en cuanto 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

25.

30.

años en España: " METODO DE OBTENCION DE CREMA

277717



DE MESA Y MONTADA, RECONSTITUIDA-DIETÉTICA, A PARTIR DE GRASAS VEGETALES NEUTRAS HIDROGENADAS"; caracterizándose por lo siguiente:

5. 1ª.- Método para la obtención de crema de mesa y montada, reconstituida-dietética, a partir de grasas vegetales neutras, hidrogenadas caracterizado porque para su preparación se mezclan las referidas grasas con emulsionadores gomados, y agua a 100°C., patentizándose la mezcla a 55°C. durante 15^m.

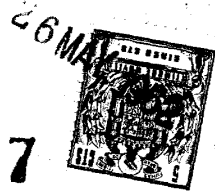
15. 2ª.- Método, según lo especificado en la reivindicación anterior, caracterizado porque a continuación de las anteriores operaciones, se agrega sal común y en un caso leche desnatada en polvo al 1%, esencias aromáticas, pasteurizándose durante 15 minutos a 70°C:

20. 3ª.- Método, según lo especificado en las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la mezcla se homogeneiza, y se enfria hasta los 18°C., añadiendosele a continuación fermentos de nata, evitando toda contaminación con el polvo atmosférico u otras impurezas, dejándose madurar a la misma temperatura constante de 18°C. durante un período de 15 a 20 horas.

25. 4ª.- Método según lo especificado en las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la crema así obtenida es envasada, cuidando el grado de acidez que variará de 45° a 55° Dornic, según el gusto más o menos agrio que desea obtenerse, mezclándose en su caso con

30.

277717



miel o sustancia análoga, debidamente pasteurizada y a la temperatura de 30°C.

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

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

Madrid, 26 MAY. 1962

JOSE LUIS FERNANDEZ
MARTIN.

J. BOMEZ ACEBO Y MOBET