

19 SEP.



280906

280906

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

Correspondiente a una Patente de Invención, que se solicita por veinte años, para todo el Territorio Nacional y sus Colonias, a favor de la Entidad Luis Torres y Cía., de nacionalidad española, establecida en ELCHE (Alicante) calle José Maria Buck, 3, por:

" UN PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE EXTRACTOS DE REGALIZ ".

El presente registro de Patente de Invención, concierne como su enunciado indica, un procedimiento de obtención de productos derivados de extractos de regaliz, de acuerdo con la descripción detallada que del mismo se realiza, debiendo interpretarse siempre este concepto en su más amplio sentido y nunca en limitativo.

29 SEP



280990

El resultado industrial conseguido bajo el procedimiento cuyo registro se preconiza, mejora notablemente todo cuanto sobre el particular se conoce y utiliza actualmente, tanto por la sencillez de su realización, como de presentación, higiene, índice de alimentación y economía.

Esencialmente el procedimiento cuyo registro se preconiza, se refiere a la obtención de cintas uniformes a base de extracto de regaliz, cuyas cintas son susceptibles de arrollamiento con lo cual el envasado y almacenaje se facilita, siendo esta una vital característica higiénica.

En el orden de consumo, ésta disposición de arrollamiento permite el fraccionamiento a voluntad de tiras del citado producto a base de regaliz, aprovechándose íntegramente el producto consumido.

En el orden estético estas tiras resultan sugestivas.

El procedimiento con arreglo a los principios de la invención, recae en las siguientes fases:

El extracto de regaliz o de la planta verbenácea "Lippis Dulcis" es disuelto en una solución acuosa en un porcentaje de 30/40% y de 60-70% hasta conseguirse una densidad apropiada.

Esta disolución se lleva a cabo en un dispositivo apropiado y sometido a un proceso de intensa centrifugación para obtenerse la total y completa homogenización.

19 SEP.



280906

Conseguida ésta, la pasta se pasa a unos moldes longitudinales, de longitud conveniente y cuyos moldes que son susceptibles de cerrarse a presión, presentan sección
35 sensiblemente rectangular y unas nervaduras a todo lo largo de las superficies superior e inferior de moldeo para poder conseguirse relieves paralelos y longitudinales en la propia cinta.

Las cintas son macizas, pero asimismo podrán ser huecas, en uno o más conductos uniformes.
40

Una vez moldeada la pasta es retirada del molde correspondiente y desecada al ambiente natural o por medio de ventiladores de corriente forzada.

El producto empleado a base de extracto de regaliz, podrá ser sustituido por cualquier tipo de sacarosa en el
45 mismo porcentaje, añadiéndose en éste caso cualquier gelatizante al 5% para conseguirse la flexibilidad necesaria para determinar su arrollamiento en la forma anteriormente mencionada.

50 Estas soluciones de por sí resultan lo suficientemente dulces, pero si se desease aumentar el punto de edulcoramiento, podrá agregarse a la pasta en la fase de fusión, cualquier otro producto y en el porcentaje conveniente de sacarina desde 0,5% al 3% o producto similar, no alterando

280906

19 SEP



55 ello la esencialidad de la invención.

Descrita suficientemente la naturaleza del presente registro de Patente de Invención, se hace constar expresamente, que cualquier modificación de detalle que se introduzca en la misma, se considerará incluida dentro de esta protección, en tanto que no altere o modifique esencialmente su finalidad característica.

N O T A

Por último se declaran de novedad y propia invención, las siguientes:

65

R E I V I N D I C A C I O N E S

1ª.- Un procedimiento de obtención de productos derivados de extractos de regaliz, caracterizado esencialmente porque como primera fase de realización se procede a una disolución acuosa del producto extraído de la planta verbenacea "Lippis Dulcis" en un porcentaje del 30 al 40%, la que se realiza en una centrifugadora conveniente para conseguirse la completa y perfecta homogenización del producto, pudiendo agregarse la carga conveniente entre 0,5% y 3% de sacarosa en cualquiera de sus formas para aumentar el índice de edulcoración, así como vitaminas A-D en su estado original en 0,08% miligramos, retirándose la pasta del centrifugador y siendo depositada posteriormente en moldes longitudinales, procediéndose por compresión o por moldeo

75

79 SEP.



280906

automático en máquina trefiladora, en forma tal que los
80 planos superiores de la pieza continua, presenten nervios
longitudinales y paralelos, siendo posteriormente las cin-
tas continuas obtenidas, desecadas al ambiente natural nor-
mal o en ventiladores de paso forzado, pudiendo agregarse
a la carga inicial de extracto de "Lippis Dulcis" un por-
85 centaje de 5% de productos gelatificantes para conseguirse
la máxima flexibilidad y como última operación, se procede
al corte de las cintas en las longitudes convenientes y se
arrollan helicoidalmente para posteriormente ser envasadas
en las debidas condiciones sanitarias.

90 2ª.- UN PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE PRODUCTOS DERI-
VADOS DE EXTRACTOS DE REGALIZ.

Todo ello tal y como se describe en el cuerpo de la
presente Memoria y se reivindica en su Nota.

Esta Memoria Descriptiva consta de cinco hojas folia-
das y mecanografiadas a dos espacios y por una sola de sus
caras.

Madrid, 19 de Septiembre de 1.962