


19 SEP 1933


280907

280907

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 NUTRITIVOS "

El presente registro de Patente de Invención, concierne como su enunciado indica, un procedimiento de obtención de productos nutritivos, de acuerdo con la descripción detallada que del mismo se realiza, debiendo

5 interpretarse siempre este concepto en su más amplio sentido y nunca en limitativo.



280907

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.

El procedimiento cuyo registro se preconiza se refiere a la posibilidad de elaboración de productos de dulcería de índice nutritivo y de degustación.

El producto base empleado en esta fase de fabricación, es el extracto de regaliz, con o sin incorporación de complejos vitamínicos o edulcorantes.

Una característica esencial del nuevo producto, es su forma específica de cinta de sección preferentemente circular y cuya cinta podrá ser maciza o hueca.

Esta cinta es susceptible de plegamiento en varios lazos y por la adaptación de una etiqueta tipo vitola, se configura en una verdadera imitación del cordón para zapatos.

El producto se consigue por la incorporación en una solución acuosa del 58% al 62% de una carga de extracto de regaliz en 30-35%, siendo sometido a un proceso de batido hasta conseguirse una íntima asociación.

Podrá o no adicionarse cualquier complejo vitamínico o productos edulcorantes, especialmente sacarosa al 0,3%

280907



o 3% y como complemento gelatificantes para comunicar la máxima flexibilidad.

La pasta sometida a la acción de una máquina de tipo trefilador, en la cual se confiere al producto la disposición de cinta filiforme de anchura adecuada.

Una vez estructurada dicha cinta se deseca por el proceso normal o forzado más conveniente.

Las piezas conseguidas son cortadas en las longitudes más apropiadas y tal como queda indicado, se pliegan en lazos o vueltas y se fijan por la aplicación de un precinto de vitola.

Descrita suficientemente la naturaleza del objeto 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.

NOTA

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

REIVINDICACIONES

1ª.- Un procedimiento de obtención de productos nutritivos, caracterizado esencialmente porque una vez realizada la carga del extracto de "Lippis Dulcis" al 30-35%

280917



en una solución acuosa estéril de 52-68%, así como del correspondiente complejo vitamínico A-D en 0,08 miligramos al 0,3-3% y edulcorantes y eventualmente gelatificantes al 5%, se procede a una operación de intenso batido en máquina centrífugadora hasta conseguirse la total y perfecta homogenización, sometiéndose ésta pasta a la acción de una máquina trefiladora para conferir la conveniente estructura filiforme al producto macizo o hueco, siendo el mismo desecado por dispositivo de climatización normal o forzada, para ser posteriormente cortado en las longitudes necesarias, plegado y fijado el correspondiente etiquetaje por unidades independientes y por último envasado.

2ª.- UN PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE PRODUCTOS NUTRITIVOS.

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 cuatro hojas foliadas y mecanografiadas a dos espacios y por una sola de sus caras.

Madrid, 19 de Septiembre de 1.962