

19 SEP



280908

280908

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 FABRICACION DE PRODUCTOS NUTRITIVOS Y DE DEGUSTACION ".-

-----

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

280908

19 SE



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 su sencillez de realización, como de presentación, higiene, índice de alimentación y economía.

El procedimiento cuyo registro se preconiza, se refiere esencialmente a la obtención de piezas de dulce de carácter nutritivo, conseguidas a partir de extracto de regaliz o de derivados de sacarosa, conjunta o separadamente.

Son conocidas las propiedades nutritivas y de degustación del extracto de regaliz o "Lippis Dulcis" planta verbenacea que incluso se usa medicinalmente o como vehículo para la formación de determinadas composiciones farmacológicas.

Puede o no agregarse a éste producto en la fase de realización una carga de cualquier gelatificante con el fin de dotar al mismo de la máxima flexibilidad, aunque este de por sí la presenta en un grado apropiado.

El proceso de fabricación es como sigue:

El extracto de regaliz con sacarosa al 30-35% o esta particularmente, son disueltos en soluciones acuosas al 60-65% estériles y sometidos a la acción de una batidora hasta conseguirse una pasta uniforme y con el grado conveniente de humedad.

La citada masa se pasa a moldes mecánicos en los cua-

280908<sup>19</sup>S



les por un proceso de torsión helicoidal se configuran en planos envolventes bajo el mismo eje longitudinal de figura.

La cinta torsionada podrá ser maciza o hueca y cuyo ánima presentará la misma sección que la cinta, preferentemente de perfil triangular, pero cualquier otra forma será  
35 comprendida en el área de esta protección legal.

La pasta moldeada en moldes propiamente dichos o en inyectores mecánicos, se somete a un proceso de desecación normal o forzada y se corta por los medios adecuados en las  
40 longitudes necesarias, siendo posteriormente envueltas y en-  
vadadas.

Descrita suficientemente la naturaleza del presente registro de Patente de Invención, se hace constar expresamente, que cualquier modificación de detalle que se introduzca  
45 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 declaran de novedad y propia invención,  
50 las siguientes:

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

1ª.- Un procedimiento de fabricación de productos nutritivos y de degustación, caracterizado esencialmente por-  
que la pasta conseguida por incorporación de extracto vita-



280908

55 múnico al 30-35% y 0,3 miligramos de la planta verbenacea  
"Lippis Dulcis" en una solución acuosa al 60-65% previamen-  
te esterilizada, es sometida a un batido en la máquina co-  
rrespondiente hasta conseguirse la perfecta homogenización  
del producto, siendo agregadas cargas de sacarosa de 0,3-3%  
60 previstas como medio edulcorante y de cohesión molecular,  
pasándose la masa uniforme a la máquina de moldeo por tre-  
filado en la cual se confiere una torsión helicoidal al pro-  
ducto, el que puede ser hueco o macizo, siendo posteriormen-  
te sometido a una fase de desecación por aplicación de co-  
65 rrientes forzadas de aire frío o caliente, cortandose las  
piezas en las longitudes necesarias y cerrándose uno de sus  
extremos por aplastamiento manual o mecánico.

2ª.- UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PRODUCTOS NU-  
TRITIVOS Y DE DEGUSTACION.

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 folia-  
das y mecanografiadas a dos espacios y por una sola de sus  
caras.

Madrid, 19 de Septiembre de 1.962