



281332

281 332

M E M O R I A      D E S C R I P T I V A.

Correspondiente a una solicitud de registro de CERTIFICADO DE ADICION, por VEINTE AÑOS, para todo el Territorio Nacional, a favor de la Firma LUIS TORRES Y CIA, de nacionalidad española, establecida en ELCHE, Alicante, calle de Jose Maria Buck num. 3, por: MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL NUMERO 280.908, CONCEDIDA POR UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PRODUCTOS NUTRITIVOS Y DE DEGUSTACION.

-----

281332



MEMORIA DESCRIPATIVA.

5.- El presente registro de Certificado de Adicion, primero de la Patente de Invencion numero 280.908, concierne como su enunciado indica, unas mejoras introducidas en el objeto de la misma, de acuerdo con la descripcion detallada que de las mismas se realiza, debiendo interpretarse siempre este concepto en su mas amplio sentido y nunca en limitativo.

10.- El resultado industrial conseguida bajo los principios de la invencion, mejora notablemente todo cuanto sobre el particular se conoce actualmente, tanto por la sencillez de su realizacion, como de presentacion, perfecta conservacion, indice de

15.- Las mejoras del procedimiento cuyo registro se preconiza se refieren esencialmente a la obtencion de piezas de dulce de caracter nutritivo, conseguidas a partir de extractos de regaliz o de derivados de sacarosa, conjuntas o separadamente.

El proceso de fabricacion es como sigue:

20.- En una batidora adecuada se emulsiona la sacarosa, feculas y otros gelificantes con la adicion de extracto de regaliz si procede asi como la proporcion conveniente de agua.

25.- La pasta obtenida es conducida a los cocedores correspondientes, en los que durante un periodo de tiempo suficiente, es calentada hasta conseguirse una contextura flexible y firme.

El porcentaje de feculas u otros gelificantes, oscilara entre el 10-90%, sea sea la consistencia y firmeza que interese dar al producto, completandose la composicion del mismo con cargas



281332

de sacarosa u otros azucres y extracto de regaliz segun el pa-  
ladar que se desea conseguir, y que asimismo puede mejorarse  
con la adiccion de esencias de frutas.

La citada masa se pasa a los correspondientes moldes me-  
5.- canicos, en los cuales por un proceso de torsion helicoidal  
se configuran en planos envolventes bajo el mismo eje longitu-  
dinal de figura

La cinta torsionada podra ser maciza o hueca, cuya seccion  
adoptara los perfiles mas apropiados al objeto de que la tor-  
10.- sion resulte mas sugestiva al consumo, principalmente infantil  
a que se dedica esta clase de dulceria.

La seccion de la cinta sera preferentemente circular con  
uno o mas tetones o nervios longitudinales de configuracion  
apropiada, pero cualquier otra forma sera comprendida dentro del  
15.- area de esta proteccion legal.

Descrita suficientemente la naturaleza de la invencion,  
se hace constar expresamente que cualquier modificacion de de-  
talle que se introduzca en la misma, se considerara incluida der-  
tro de esta proteccion en tanto que no altere o modifique esen-  
20.- cialmente su finalidad caracteristica.

NOTA.

Por ultimo, se declaran de novedad e invencion, las si-  
guientes:

REIVINDICACIONES.

25.- 1ª.- Mejoras introducidas en el objeto de la Patente prin-

281332

5 OCT



- 5.- principal num. 280.908, concedida por un procedimiento de fabricacion de productos nutritivos y de degustacion, caracterizadas esencialmente porque en una batidora adecuada se emulsiona la sacarosa, feculas y otros gelificantes en un porcentaje comprendido entre 10 y 90%, agregandose extracto de "Lippis Dulcis" si procede y el resto hasta completar el porcentaje de agua destilada, siendo esta pasta conducida a unos cocedores en los que durante un tiempo conveniente es calentada hasta conseguirse la densidad requerida, pudiendo adicionarse esencias naturales de frutas, pasando la pasta a los moldes apropiados en los cuales por un proceso de torsion se configura en planos envolventes bajo el mismo eje de figura, siendo las cintas conseguidas macizas o huecos y la seccion preferentemente circular con uno o mas nervios longitudinales de perfil apropiado.
- 10.-

- 15.- 2ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL NUMERO 280.908, CONCEDIDA POR UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PRODUCTOS NUTRITIVOS Y DE DEGUSTACION.

Todo ello tal y como se describe en el cuerpo de esta memoria y se reivindica en su nota.

Esta memoria descriptiva, consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras y a dos espacios.

Madrid, 5 OCT. 1962