



10 00

281462

281462

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por 20 años

cuyo privilegio se solicita para todo
el territorio nacional, a favor de:

LUIS TORRES Y CIA.

de nacionalidad española, residentes
en ELCHE (Alicante) C/. José María Buck
núm. 3 , por:

UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN
PRODUCTO ALIMENTICIO Y DE DEGUSTACION



281462

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 El presente registro de Patente de Invención, concierne como su enunciado indica, un procedimiento de fabricación de un producto alimenticio, 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.

10 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 ejecución, como índice de alimentación, presentación y degustación.

Los productos fabricados con arreglo a los principios de la invención, presentan configuración anillada, tanto circular como ovalada.

15 La primera fase del procedimiento consiste en la creación del elemento tubular de regaliz y que es el siguiente:

En una caldera se mezclan sacarosas, feculas y otros gelatificantes, en una proporción comprendida del 10 al 90% , en relación con la densidad que se desee dar al producto.

20 Esta pasta lleva adicionada una carga apropiada de extracto de "Lippis dulcis" la cual le confiere al sabor correspondiente.

25 La pasta es convenientemente moldeada para conseguirse el elemento tubular correspondiente en el perfil mas apropiado, es decir circular u ovalado.

10 OCT



281462

Los tubos indicados formados a la presión necesaria, se introducen en una máquina cortadora, que los fracciona en porciones anulares.

5 Los anillos conseguidos son introducidos en un bombo de gra-
jear y se va adicionando jarabe de azucar convenientemente esen-
ciado y coloreado con anilinas vegetales inofensivas.

El anillo va tomando por toda su superficie, menos por el interior del propio agujero, el baño de azucar esenciado, aumentando su propio grosor.

10 El centro de la pieza elaborada puede ser relleno de cual-
quier caramelo de cualquier especie o tipo.

No debe entenderse ninguna limitación en el perfil de los anillos formados, ya que estos podrán adoptar la sección mas adecuada.

15 Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, se
hace constar expresamente que cualquier modificación de detalle
que se introduzca en la misma, se considerara incluida dentro
de esta protección en tanto que no altere o modifique esencial-
mente su finalidad característica.

20

N O T A

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

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

25 1ª.- Un procedimiento de fabricación de un producto ali-
menticio y de degustación, caracterizado esencialmente porque a

281462

10 00



base de extracto de "lippis dulcis", con una carga de feculas,
sacarasas y otros gelatificantes, en una proporción comprendida
entre 10-90% en relación a la densidad del producto, y el corres-
pondiente porcentaje de agua, tratandose la pasta en un batidor,
5 y en una máquina de estructuración a la presión conveniente, son
constituidos elementos tubulares de perfil apropiado, que otra
máquina se encarga de cortar en fracciones regulares, depositan-
do los anillos en un bombo de grajear y se adiciona jarabe de
azucar coloreado con anilinas vegetales inofensivas y convenien-
10 temente esenciado, dejandose posteriormente secar las piezas.

2ª.- UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMEN-
TICIO Y DE DEGUSTACION.-

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

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

Madrid, 10 OCT. 1962