



282 672 2 672

Memoria Descriptiva.

Correspondiente al segundo Certificado de Adicion.
de la Patente de Invencion num. 280.908.

a favor de Luis Torres y Cia.

Residente en ELCHE, Alicante, Jose Maria Buck 3.

por: MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRIN-
CIPAL NUMERO 280.908, CONCEDIDA POR UN PROCEDIMIENTO DE FA-
BRICACION DE PRODUCTOS NUTRITIVOS Y DE DEGUSTACION.

282672



5.- El presente registro de Certificado de Adicion, segun o de la Patente de Invencion num. 280,908, concierne como su enun- ciado indica, unas mejoras introducidas en esta Patente base, de acuerdo con la descripcion detallada que de las mismas se reali- za, debiendo interpretarse siempre este concepto en su mas am- plio sentido y nunca en limitativo.

10.- El resultado industrial conseguido bajo las mejoras cuyo registro se preconiza, perfeccionan notablemente todo cuanto so- bre el particular se conoce y utiliza actualmente, tanto por su sencillez constructiva, como de alimentacion y degustacion, pre- sentacion y economia.

El proceso industrializable a seguir en la obtencion de es- tos productos nutritivos y de degustacion es como sigue:

15.- En un deposito batidor a tal fin constituido, se vierte una carga de sacarosa, feculas y otras materias gelificantes apro- piadas y totalmente innocuas, en un porcentaje comprendido entre 10 y 90%, batiendose hasta conseguirse su emulsionado y antes de realizarse esta intima asociacion, se añade una cantidad sufi- ciente de lipiis dulcis segun sea el sabor que se desea obtener y 20.- agregandose el resto del porcentaje de agua destilada a la tem- peratura normal o caliente, no alterando ello la finalidad de la Invencion, consituyendo la fase de batido.

25.- La pasta conseguida es retirada del batidor y conducida a unos cocedores, en los cuales y durante un tiempo calculado es calentada hasta conseguirse la densidad conveniente, pudiendo adicionarse esencias o zumos naturales de frutos, pasando la pasta seguidamente a los moldes apropiados, en los cuales se cons- tituyen cintas o tiras de grueso uniforme, confiriendose a estas tiras un efecto de torsion y uniendo varias en un solo haz con 30.- bases comunes.



282672

Las piezas conseguidas podran ser huecas o macizas y los perfiles y secciones seran las más apropiadas en cada caso de utilizacion racional, no existiendo sobre el particular ninguna limitacion.

5.- Estas tiras y cintas quedan permanentemente adheridas por el mordiente de la sacarosa y de las feculas utilizadas.

Descrita suficientemente la naturaleza de la Invencion, se hace constar expresamente que cualquier modificacion de detalle que se introduzca en la misma, se considerara incluida dentro de esta proteccion en tanto que no altere o modifique esencialmente su finalidad caracteristica.

10.-

NOTA.

Por ultimo, se declaran de novedad y propia Invencion, las siguientes:

15.-

REIVINDICACIONES.

1ª.- Mejoras introducidas en el objeto de la Patente principal num. 280,908, concedida por: Un procedimiento de fabricacion de productos nutritivos y de degustacion, caracterizadas esencialmente porque en un dispositivo batidor apropiado, de

20.- efecto centrifugo se deposita una carga de sacarosas de diversas naturalezas y de facil dilucion acuosa, feculas y otras materias gelificantes, en un porcentaje comprendido entre los 10 y 90%, en relacion a la densidad que se desee obtener, agregandose extracto de "Lippis Dulcis" segun el sabor a obtener y el

25.- resto hasta completar el porcentaje, agua bidestilada, batiendose hasta conseguirse la completa emulsion de dichos productos, siendo esta pasta conducida a unos cocedores especiales donde es calentada hasta obtener el grado de densidad requerido, adicionandose esencias naturales de frutas y colorantes vegetales in-

30.- fensivos para su edulcoracion y presentacion, pasandose la pasta

282672



a una disposicion de moldeo donde se configura el producto en cintas o tiras uniformes, las que posteriormente por un proceso mecanico se torsionan en haces, siendo comunes las bases y pudiendo presentar las piezas definitivas diversos gruesos y perfiles siempre a base de la proyeccion helicoidale conferida.

5.- 2ª.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL NUMERO 280.908, CONCEDIDA POR: UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PRODUCTOS NUTRITIVOS Y DE DEUSTACION.

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,