

282746

23 NOV



282.746

282746

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

Correspondiente a una Patente de Invención
Por VEINTE AÑOS, para todo el Territorio Nacional,
a favor de LUIS TORRES Y Cia.
De nacionalidad española
Residente en E L C H E (Alicante), José M^a Suck, 3
por: UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS NU-
TRITIVOS.

=====

282746

23 NOV.



5.- El presente registro de Patente de Invención, concierne como su enunciado indica, un procedimiento para la obtención de productos nutritivos, de acuerdo con la descripción detallada que del mismo se realiza, debiendo interpretarse siempre este concepto en su 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 actualmente, tanto por su sencillez de elaboración, degustación, presentación, índice alimenticio y economía.

15.- Estos productos adoptan diferentes formas comprendidas entre la cilíndrica tubular, lisa o exteriormente estriada a la helicoidal, con sus extremos terminales rectos y ensanchados.

Estos productos nutritivos pueden ser conservados por tiempo indefinido sin que se enrancien o pierdan sus cualidades bajo las cuales ha sido creado.

20.- Muy particularmente este tipo de dulcería está proyectado para su consumo por niños, pero unidos a productos químicos, puede ser utilizado como vehículo para la preparación de determinados específicos, especialmente para combatir afecciones producidas por frios.

25.- Este producto es totalmente inócuo y no produce alteraciones gastrointestinales a las que tan propensos son los niños.

30.- El producto básico para la preparación de este tipo de dulce es la sacarosa en sus diferentes formas o calidades naturales. Los demás componentes sirven para comunicar sabor color o densidad.

23 NOV



El procedimiento de acuerdo con los principios de la invención, recae sobre las siguientes fases:

5.- En una batidora de tipo centrífugo, movida por los medios más convenientes, se deposita una carga de sacarosa, féculas y otras gelificantes en una proporción comprendida entre los 10 a 90 % en relación con las densidades que se deseen obtener.

10.- En esta batidora se mezclan estos productos hasta su más íntima asociación, habiéndose agregado agua destilada hasta completar el porcentaje.

Se adiciona asimismo esencias de frutas naturales y eventualmente extracto fluido de la planta "Lippis Dulcis" en relación a los sabores que se desee comunicar al dulce.

15.- Asimismo puede añadirse colorantes vegetales inofensivos para comunicar al producto una presentación sugestiva

La pasta así formada es pasada a un dispositivo de calentamiento, en el cual y a la caloría más apropiada se condensa.

20.- Posteriormente esta pasta se la somete a la acción de moldeo por medios manuales o mecánicos hasta conferirla la configuración anteriormente mencionada en ambas variantes - macozas o huecas.

25.- Descrita suficientemente la naturaleza de la 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.

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

30

REIVINDICACIONES

=====

...

282746

23 NOV.



- 1ª.- Un procedimiento para la obtención de productos nutritivos, caracterizado esencialmente porque en una batidora de tipo centrífugo se deposita una carga de sacarosa, féculas y otros gelificantes en un porcentaje comprendido -
- 5.- entre el 10 y el 90 %, adicionándose el resto de agua fría destilada y realizándose una masa homogénea, agregando esencias de frutas naturales en c. s. colorantes vegetales inofensivos t eventualmente extracto de la planta verbenacea "Lippis Dulcis" en relación a los colores y sabores a comunicar al producto, retirándose la pasta a un dispositivo de cocción donde a la caloría necesaria se le dá la densidad -
- 10.- más apropiada y antes de enfriarse totalmente, es sometida el producto a una fase de moldeo, por la cuál se constituyen piezas cilíndricas huecas o macizas, lisas o estriadas o --
- 15.- torsionadas helicoidalmente y con extremos en igual diametro o ensanchados.

2ª.- UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS NUTRITIVOS,

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

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

Madrid,

23 NOV. 1952