

4 DIC



**283 092**

Memoria Descriptiva

Correspondiente a un Certificado de Adicion.

A favor de LUIS TORRES Y CIA.

De nacionalidad española.

Residente en ELCHE, Alicante, Jose Maria Buck 3.

por: MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL. NUMERO  
280.907, CONCEDIDA POR UN PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE PRODUCTOS NU-  
TRITIVOS.

-----

283092

4 DIC



El presente Registro de Certificado de Adición, primero de la Patente de Invención número 280.907, concierne como su enunciado indica unas mejoras introducidas en el objeto de la misma, de acuerdo con la descripción detallada que de las mismas se realiza, debiendo interpretarse siempre este concepto en su más amplio sentido y nunca en limitativo.

El procedimiento cuyo registro se preconiza se refiere a la posibilidad de elaboración de productos de dulcería de índice nutritivo y de degustación.

El resultado industrial conseguido bajo los principios de la invención mejora notanamente todo cuanto sobre el particular se conoce actualmente, tanto por su sencillez de realización, como de presentación, perfecta conservación, degustación, higiene y economía.

Una característica esencial del nuevo producto, es su forma específica de cinta de sección preferentemente circular o de formas apropiadas y cuya cinta podrá ser maziza o hueca.

Estos productos nutritivos y de degustación pueden ser conservados tiempo indefinido sin que se encierren ( enrancian) o pierdan sus cualidades bajo las cuales ha sido creado.

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 el frío.

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

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.

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

En una batidora de tipo centrífugo, movida por los medios convenientes



tes, se deposita una carga de sacarosa, féculas y otras gelatificantes en una proporción comprendida entre los 10 a 90 % en relación con las densidades que se deseen obtener.

En esta batidora se mezclan estos productos hasta su más íntima asociación, adicionando asimismo esencias de frutas naturales y eventualmente extracto fluido de la planta " *Lilipis Dulcis* " si se desea, en relación a los sabores que se desee comunicar al dulce.

Asimismo pueden añadirse colorantes vegetales inofensivos para comunicar al producto una presentación sugestiva.

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

Dichas piezas que han sido sometidas previamente a la acción de una maquina de moldeo, adoptarán respectivamente estructuras torsionadas helicoidalmente y formadas por el arrollamiento de una o más tiras o cintas de dicho producto, pudiendo presentar estas piezas secciones transversales sensiblemente triangulares con sus vértices ensanchados circularmente y perfiles rectangulares que presentan sus extremos en igual configuración, admitiéndose la posibilidad de fabricarse piezas de dulcería que presenten formas de tiras o cintas continuas y las que posteriormente serán arrolladas formando lazos propiamente dichos, constituidos por una o más tiras o cintas y anudados central o lateralmente, tanto en forma de ocho, o circular o bien en ovalo, no alterando ello la esencialidad de la invención y quedando las tiras o cintas sujetas por un precinto tipo vitola.

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 proporción en tanto que no altere o modifique esencialmente su finalidad característica.

NOTA

30.- Por último se declararán de novedad y propia invención, las siguientes:

283092



REIVINDICACIONES.

- 1º.-Mejoras introducidas en el objeto de la Patente principal numero 280.907, concedida por un procedimiento de obtencion de productos nutritivos, caracterizadas esencialmente porque en una batidora de tipo centrifugo, movida mecanicamente, se deposita una carga de sacarosa, feculas y otros gelatificantes en una proporcion comprendida entre el 10 y el 90%, en relacion con las densidades que se deseen obtener e incorporandose hasta completas el porcentaje, agua destilada y esencias de frutos naturales y eventualmente extracto fluido de "Lippis Dulcis", segun los sabores que se deseen conseguir, pudiendo agregarse colorantes vegetales inofensivos, siendo conducida esta
- 5.- pasta despues de su homogenizacion a unos cocedores, en los que durante un tiempo calculado y a temperatura conveniente se tratada hasta conferir al producto una contextura flexible y firme, siendo posteriormente trabajada la pasta en una disposicion de moldes para estructurar las piezas en forma helicoide por arrollamiento de una o mas tiras o cintas, pudiendo dichas cintas
- 10.- arrollarse en dobles circulos de igual diametro o diferentes, enlazandose por sus terminales y colocandose precintos de sujecion.
- 15.-

2º.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL NUMERO 280.907, CONCEDIDA POR UN PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE PRODUCTOS NUTRITIVOS.

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,

4 DIC. 1902