



283524

# Memoria Descriptiva

*para*

una Patente de Invención  
por veinte años en España

*a favor de*

SOCIETE DES PRODUITS NESTLE, S.A.  
(sociedad suiza)

*residente en*

Vevey (Suiza)

*por:*

" PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO AGHO  
COLATADO EN POLVO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS  
INSTANTANEAS "

=====

INVENTOR: Dr. Don Georges Genton (suizo)

=====



283524

5 Se sabe que los productos en polvo a base de cacao, destinados a ser puestos en suspensión en líquidos tales como leche, agua, etc., se dispersan muy difícilmente, forman grumos y dejan en el fondo del vaso o taza un depósito relativamente importante. Además, la dispersión del producto, que es mediocre cuando el líquido está caliente, es netamente mala cuando la mezcla se realiza en frío.

10 La presente invención tiene por objeto remediar estos inconvenientes y se refiere a un procedimiento de fabricación de un producto achocolatado en polvo para la preparación de bebidas instantáneas. Mezclado con leche fría o caliente, el citado producto permite obtener rápidamente una bebida achocolatada nutritiva y agradable, exenta de todo depósito y grumo.

15 Dicho procedimiento es notable especialmente por el hecho de que se mezclan íntimamente azúcar molido, lecitina, un compuesto que comprende sal común y, al menos, un aromatizante, así como polvo de cacao y que la mezcla se somete entonces a una aglomeración, siendo después secada al objeto de obtener un polvo aglomerado cuyo porcentaje de humedad no exceda del 3%.

20 Preferentemente, en primer lugar se mezcla cuidadosamente el azúcar y la lecitina, después se añade mezclándolos los restantes constituyentes del producto, antes de pro-

19



283524

ceder a las operaciones de aglomeración y secado.

El compuesto luego designado con la denominación general de "aromatizante" es una mezcla de sal común y diversas sustancias aromáticas, tales como: extracto de vainilla, vanilina, canela, etc. Dicho compuesto es también susceptible de comprender, a título facultativo, una o varias vitaminas.

El procedimiento según la invención puede, por ejemplo, ser realizado de la manera siguiente:

Se coloca en un mezclador una carga de azúcar molido y una cantidad de lecitina que representa, en peso 1 a 1'5% aproximadamente de la citada carga de azúcar. Las dos sustancias se mezclan íntimamente y luego se añade al contenido del mezclador una cantidad de polvo de cacao comprendida entre el 20 y el 30% del peso del azúcar, así como los aromatizantes. El mezclador es puesto de nuevo en marcha hasta la obtención de una masa pulverulenta homogénea.

El producto se somete luego a una aglomeración, operación que consiste en dispersar las partículas de polvo en una corriente de vapor de agua, de tal manera que, después de haber sido humedecidas superficialmente, las citadas partículas se aglomeran entre sí. Después de una desecación que puede ser efectuada en este dispositivo o, eventualmente, por medio de otra instalación, el producto posee un porcentaje de humedad que no excede del 3% y una densidad comprendida entre 0,5 y 0,7.

Si se deposita en la superficie de un volumen



283524

de leche cuya temperatura está comprendida entre 7 y 13° C, a razón de 21 g. de polvo por 227 g. de líquido, el producto se dispersa completamente tras remover la mezcla con una cuchara durante 10 segundos.

Obvio es decir que el procedimiento mencionado ha sido descrito sólo a título de ejemplo y que pueden ser introducidas en el mismo diversas modificaciones de detalle sin alterar su esencia.

=====



283524

N O T A  
= = = = =

La presente Memoria descriptiva consta de las siguientes reivindicaciones:

1.- Procedimiento de fabricación de un producto achocolatado en polvo para la preparación de bebidas instantáneas, caracterizado por el hecho de que se mezcla íntimamente azúcar molido, lecitina, un compuesto que comprende sal común y, al menos, un aromatizante, así como polvo de cacao y que la mezcla se somete luego a una aglomeración, siendo después se cada al objeto de obtener un polvo aglomerado cuyo porcentaje de humedad no exceda del 3%.

2.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que, en primer lugar, se mezcla cuidadosamente el azúcar molido y la lecitina, y, luego, se añade mezclándolos los demás constituyentes del producto, antes de proceder a las operaciones de aglomeración y secado.

3.- Procedimiento según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de que el peso de la lecitina representa del 1 al 1'5% del peso del azúcar molido.

4.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que el peso del polvo de cacao está comprendido entre el 20 y el 30% del peso del azúcar molido.

5.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la citada composición compren



283524

de igualmente, al menos, una vitamina.

6.- Procedimiento de fabricación de un producto achocolatado en polvo para la preparación de bebidas instantáneas.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de seis hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 19 DIC. 1962

CARLOS ROES  
R. E.