

284 258



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

UNA PATENTE DE INVENCION

que se solicita a favor de Laboratorios Nutreina. S. A. de nacionalidad española, domiciliados en MADRID.- Modesto Lafuente, 88.-

p o r

" UN PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE UNA GRASA COMESTIBLE "

"="="="="="="="="="="="="="="="="="

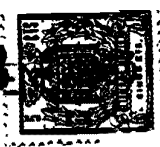
El presente registro de Patente de Invención, concierne como su enunciado indica, un procedimiento de preparación de una grasa comestible, de acuerdo con la descripción detalla que del mismo se realiza, debiendo interpretarse siempre este concepto en su más amplio sentido y nunca en limitativo.

El resultado industrial obtenido bajo el procedimiento cuyo registro se preconiza presenta unas características superiores a las demás grasas conocidas y utilizadas en el orden comestible, tanto por su sabor, índice nutritivo, digestibilidad, calorías y gran economía.

El procedimiento ajustado a los principios de la Invención recae en las siguientes fases:

En una batidora o mezcladora, preferentemente de tipo centrífugador, se deposita una carga de grasa fresca de cerdo, sin enranciar y se somete la batidora a una temperatura comprendida entre los 35 y 40° C, determinándose un batido hasta conseguirse que la grasa pase al estado líquido o semilíquido.

Seguidamente se procede a disolverse una cantidad deter



minada de un producto emulsionante sobre un porcentaje convenido de la grasa tratada en la batidora mencionada anteriormente, mezclando ambos productos en recipiente aparte y sometiéndolo a un calentamiento al baño María a una temperatura entre los 65 y 70°C.

25 En otro recipiente se procede a efectuar una disolución de un determinado tipo de sacarosa en una cantidad suficiente de H2O hasta conseguirse la perfecta dilución, formándose un mucílago de densidad calculada, cuya finalidad es edulcorar la pasta.

Se agrega la solución de grasa emulsionante a la grasa contenida en la batidora y se procede a un proceso de intenso batido hasta lograrse su completa homogeización.

30 Como última operación se adiciona a la carga básica, el compuesto sacarosa, H2O, realizándose esta incorporación en forma lenta y constante, continuando el batido al mismo número de revoluciones conseguidas por medio de manuales o mecánicos, dejándose posteriormente enfriar la masa y quedando apta para su envasado.

35 Como posible tratamiento complementario de la masa tratada en la forma descrita, se puede someter a la mezcla durante la fase de batido una vez incorporados todos los productos y asociados estos íntimamente, a una radiación por un tiempo conveniente, producida por una lámpara de cuarzo, con lo cual las propiedades nutritivas se estabiliza.

40 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.

N O T A  
"="="="="="

45 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  
"="="="="="="="="="="="="="="="="="



50 1º.- Un procedimiento de preparación de una grasa comesti-  
ble caracterizado esencialmente porque en una batidora de tipo cen-  
trifugo, se deposita una carga conveniente de manteca de cerdo gre-  
ca y sin salar sometándose a la acción de una batidora y a una  
temperatura de 35 o 40º C. para efectuarse su licuación total o  
55 parcial, disolviéndose en recipiente independiente una cantidad su-  
ficiente de un emulsionante en un porcentaje de la misma grasa tra-  
tada y calentada, calentándose esta mezcla a la temperatura com-  
prendida entre 65 y 70º C. e incorporándose a la carga base citada  
estableciéndose en otro recipiente una dilución en H2O de una es-  
carosa, agregándose en forma lenta y constante sobre la referida  
60 carga básica, continuándose la fase de batido hasta la completa  
homogeneización del producto, pudiendo ser sometida en esta última  
fase a la radiación de una lámpara de cuarzo.

2º.- UN PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE UNA GRASA COMESTI-  
BLE.

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

Esta memoria descriptiva consta de tres hojas foliadas y  
mecanografiadas por una sola de sus caras.

Madrid, 17 de enero de 1.963

POR AUTORIZACION DEL SOLICITANTE.

*José Luis Rodríguez Pomatta*  
P. P.