



301049

301049

P A T E N T E

D E

I N V E N C I O N

a favor de Don Juan Antonio SOLÍS CUÉLLAR, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Padilla 374, por "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE SALSA DE TOMATE".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un nuevo procedimiento para la obtención de salsa de tomate en conserva.

La salsa de tomate apta para su consumo inmediato sin previa necesidad de cocinarla es un producto totalmente distinto a las conservas de tomate natural o de pulpa de tomate (siempre en forma hidra), y diferente también a aquellas salsas o condimentos en que el tomate forma parte -jugos, combinados, catsups, etc.- y su preparación industrial ha venido presentando serios inconvenientes ya que el procedimiento culinario doméstico de preparación

5.

10.



301049

- de salsa de tomate resulta inaplicable industrialmente, puesto que con él ni se puede obtener siguiéndolo en su esencia, un producto regular, uniforme ni constante, que a la vez tenga condiciones aptas para su conservación durante largo tiempo, ni que presente un sabor igual al de la tradicional salsa doméstica de tomate.
5. Por ello, éste firmante ideó un procedimiento para la obtención de salsa de tomate, sin pieles ni semillas, apta para su consumo inmediato, cuya patente le fué concedida con el nº 241.410, por el cual el producto es obtenido por cocción conjunta y progresiva del tomate, aditamentos y especias, en el aceite o grasa comestible, hasta conseguir una salsa exenta de agua y con el sabor y aroma adecuados.
10. Si bien con éste procedimiento se alcanzan buenos resultados industriales, se consigue mejorar los mismos, según ha demostrado la experiencia, procediendo de forma que el tratamiento térmico en lugar de realizarlo de una vez para todos sus ingredientes conjuntamente y en recipientes abiertos, hacerlo en distintas fases y tiempos para cada uno de ellos y dentro de aparatos cerrados, lo que permite obtenerlos con la transformación prevista y más adecuada según su naturaleza, sin menoscabo de ninguna de ninguna de sus propiedades ó características y sin el riesgo de que por descomposición térmica alguno de ellos en particular ó todos en general, puedan perder condiciones de sabor o conservación imprescindibles para obtener un producto final con sus más óptimas cualidades.
- 15.
- 20.
- 25.



301049

Este es precisamente, el objeto de la presente invención, al proporcionar un nuevo procedimiento para la obtención de salsa de tomate de la máxima calidad y que consiste en sus líneas generales, en la combinación de las siguientes operaciones:

5. a) Someter la pulpa de tomate fresco a un proceso de uniformización por el que se obtiene la pasta de tomate en la condición física necesaria para su ulterior transformación.
- b) Calentar una grasa comestible, seleccionada de entre el grupo de sustancias que comprende las grasas y aceites animales y vegetales de naturaleza comestible, hasta la temperatura correspondiente al punto de cocción deseado; en esta operación se puede adicionar ó insertar en el proceso, los condimentos, hortalizas u otras sustancias auxiliares, ya sea durante la fase de cocción de la grasa propiamente dicha o bien en una fase posterior de tratamiento a temperatura mas baja, de acuerdo con las necesidades.
10. c) El aceite o grasa cocido, eventualmente con el contenido de sustancias auxiliares es puesto a la temperatura necesaria para la cocción de la pasta de tomate, y
15. d) la pasta de tomate preparada anteriormente es sometida a la cocción de la grasa puesta a la temperatura necesaria y durante el tiempo indicado para que sufra la modificación deseada.
- 20.
- 25.

De cuanto antecede se desprende que por el procedimiento descrito se obtiene una completa independencia de las propiedades de resistencia térmica de los diversos com-



301049

- ponentes que forman la salsa de tomate en sus diversos estadios de transformación, con respecto de las temperaturas que es necesario emplear para llevar a cabo las modificaciones deseadas de los demás componentes. Ello se traduce en una perfecta conservación y transmisión de todos los valores positivos de los distintos elementos en el producto acabado, lo que permite conseguir salsa de tomate de un nivel no alcanzado hasta la fecha, puesto que todos sus ingredientes alcanzan el grado de modificación justamente necesario, excluyendo riesgos de descomposición que acortarían el periodo de conservación del producto ó destruirían sus cualidades.

- 5.
- 10.
- Naturalmente que para ello es posible operar con diversas técnicas fácilmente imaginables y entre las que citaremos a título de ejemplos no limitativos la de simple inmersión por cualquier medio mecánico, estático ó móvil, o aquellas en que la pasta de tomate es forzada en máquinas homogeizadoras, a gran velocidad, contra el aceite o grasa previamente cocido y eventualmente condimentado.

- 15.
- 20.
- 25.
- En todo caso, durante la propia fase de tratamiento de la pasta de tomate por el aceite o grasa caliente, ó en una fase subsiguiente al mismo, se puede llevar a cabo un proceso de concentración con el fin de eliminar el agua y poner la substancia al estado de concentración deseado.

Quando sea necesario ó la experiencia lo haga recomendable, cualesquiera de las operaciones mencionadas anteriormente pueden ser llevadas a cabo en vacío, o bien



el aire contenido en los aparatos donde se realizan los tratamientos, puede ser substituido por un gas inerte químicamente a las condiciones de trabajo que entran en consideración a fin de evitar en uno ú otro caso que por las temperaturas a que son sometidos los diferentes componentes de la salsa y los tiempos que duran los tratamientos respectivos, pueda producirse riesgos de enranciamiento a causa del oxígeno del aire ambiente.

5.

Serán independientes del alcance de la invención

10.

los detalles accesorios y las características auxiliares empleados en la puesta en práctica de la misma, así como los medios y aparatos utilizados para ello, por quedar todo comprendido dentro de las siguientes reivindicaciones.

- . -

N O T A

15.

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

20.

1. Procedimiento para la fabricación de salsa de tomate, caracterizado esencialmente por el hecho de someter la pulpa de tomate fresco a un proceso de uniformización para formar una pasta de tomate de partida, calentando independientemente una grasa comestible, seleccionada de entre el grupo de substancias que comprende las grasas animales y vegetales comestibles, a su temperatura de coc-

301049

-5-



ción, después de lo cual el aceite o grasa cocidos es ajustado a la temperatura de cocción del tomate o de la pasta de tomate y puesto en contacto con esta última.

5. 2. Procedimiento para la fabricación de salsa de tomate, de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado esencialmente por el hecho de adicionar al aceite o grasa condimentos y sustancias accesorias, llevando dicho aceite o grasa a la temperatura de cocción de estos elementos antes de ponerlos en contacto con la pasta de tomate de partida.

10. 3. Procedimiento para la fabricación de salsa de tomate, de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado esencialmente por el hecho de poner la pasta de tomate en contacto con el aceite cocido por inmersión de la primera en el seno de dichos aceites o grasa a la temperatura de tratamiento.

15. 4. Procedimiento para la fabricación de salsa de tomate, de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado esencialmente por el hecho de forzar la pasta de tomate contra el aceite caliente a la temperatura de tratamiento, a velocidad elevada.

20. 5. Procedimiento para la fabricación de salsa de tomate, de acuerdo con las reivindicaciones 1, 3 y 4, caracterizado esencialmente por el hecho de llevar a cabo el tratamiento de la pasta de tomate con el aceite cocido simultáneamente con un proceso de concentración.

25. 6. Procedimiento para la fabricación de salsa de tomate, de acuerdo con las reivindicaciones 1, 3 y 5, ca-

301049⁻⁵



racterizado esencialmente por el hecho de llevar a cabo el proceso de concentración bajo la acción del vacío.

5. 7. Procedimiento para la fabricación de salsa de tomate, de acuerdo con las reivindicaciones 1 y 3 a 6, caracterizado esencialmente por el hecho de substituir el aire atmosférico presente en los aparatos de tratamiento por un gas inerte químicamente en las condiciones del tratamiento en cuestión.

10. 8. Procedimiento para la fabricación de salsa de tomate.

La presente memoria consta de siete hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, 5 de junio de 1964.

Juan Antonio SOLÍS CUÉLLAR

p.a.

1. PONTI