

305108

ANULADO

ANULA



PROHIBIDA: LA CONSULTA
Y LA EXPEDICION DE
COMPROBACIONES Y CERTIFICACIONES

PATENTE DE INTRODUCCION

por diez años

en España, a favor de DOÑA AMPARO GUTIERREZ CARPI, de nacionalidad española, residente en Madrid, Paseo del Pintor Rosales, número 38, por "PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE CONFITURAS REFRESCANTES"

ooOoo

MEMORIA DESCRIPTIVA

Se refiere la presente introducción conforme su enunciado indica a un nuevo procedimiento para la preparación de confituras refrescantes, de composición y naturaleza original y de absoluta novedad, respecto de los preparados de éste tipo conocidos en el mercado, el cual está integrado por una serie de ingredientes (de tipo común) que merced a las características que mediante el presente procedimiento, se les proporcionan, dan como resultado un preparado en las circunstancias antes enumeradas.

10

Dicho procedimiento, evita el empleo de mano de obra, ya que todo el curso de fabricación es meramente mecánico



de forma que la consecución del producto se obtiene en las mejores garantías de higiene y salubridad, con la particularidad de que los ingredientes propios de la
15 elaboración para lograr la masa o pasta que integrarán el cuerpo neto de la confitura, concretamente el agua, es sometida previamente a una regeneración total y suavizada de sus durezas e impurezas químicas, con lo cual no solamente
20 se consigue un preparado totalmente nuevo, sino además, en unas condiciones óptimas de rendimiento y efectividad en la alimentación cotidiana.

Dicho procedimiento abarca la conjunción total de elaboración de la confitura, en la que toman parte, prime-
25 ramente y en los porcentajes adecuados, harina de maíz que, batida y mezclada con jarabe de maíz se amasa con la cantidad de agua correspondiente, que sometidas a un procedimiento de reducción de calderas de éste tipo hasta conseguir una pasta, en la que mezclaran extracto puro de vainilla y azu-
30 car, que hervirán junto con la mezcla anterior en tiempo mínimo de elaboración en la que antes de finalizar se mezclaran pequeñas cantidades de sal que contrarrestan los efectos fuertemente edulcorantes.

Una de las características de dicho procedimiento es disponer de un desmineralizador del agua, que la suaviza, desmineraliza y limpia de impurezas, para evacuarla
35 por medio de conducciones directas, hasta llenar un recipiente o caldera de reducción que convenientemente alimentada de calorías por hogas adecuado de infrarojos, se mezclan en ellas las cantidades de harina de maíz, previamente
40 te amasada con el jarabe de maíz, para hervir durante 45 minutos aproximadamente, durante los cuales y por efecto



305168

de la evaporación reducción se habrá eliminado la mayor parte del agua depositada, quedando en su más pura esencia los ingredientes mezclados.

Otro detalle más del procedimiento que nos ocupa, es que la masa hervida que se consigue en el párrafo anterior, se mezcla en una proporción conveniente con el extracto puro de vainilla y con el azúcar dejándoles cocer a fuego lento durante unos minutos, a los que se añade unos gramos de sal retirándose y dejándolos condensar hasta un punto determinado la lisisificación.

Un detalle más del procedimiento que se preconiza, es que la pasta obtenida en el procedimiento descrito pasa a una mezcladora rotativa que la batirá hasta un punto determinado, para distribuir las por una boquilla dosificadora sobre los moldes que deben proporcionar la forma adecuada de la confitura, que se mantendrá en cámaras de refrigeración hasta su absoluta solidificación y posteriormente envasarse para su expedición y transporte.

Los porcentajes y en la proporción en que deben emplearse los ingredientes que toman parte en la composición, aproximadamente son los siguientes:

- Sal.....25 gramos
- Azucar....150 "
- Harina de maiz..... 75 "
- Extracto de vainilla. 7,5 c.c.
- Jarabe de maiz..... 15 C/L.
- Agua suavizada.....310 "

los cuales convenientemente mezclados en la forma descrita y según el procedimiento precedente, origina una mezcla de confitura, cuyo sabor, calidad y manufactura higiénica, supera considerablemente a cualquiera de los conocidos.



305108

75 Una vez descrita convenientemente la naturaleza del actual
procedimiento de fabricación, se hace constar a los efectos
oportunos que el mismo no ha sido practicado en España, pero
en los Estados Unidos de América por la firma MARSHMALLOW,
siendo por tanto susceptible de introducirse todas aquellas
80 modificaciones de detalles que las circunstancias y la prác-
tica pudieran aconsejar, siempre y cuando que con las varian-
tes que se introduzcan, no se cambie, altere o modifique la
esencialidad del procedimiento descrito.

NOTA

85 Se declara como de propiedad y novedad para todo el
Territorio español el contenido de las siguientes

REIVINDICACIONES

1ª.-Procedimiento para la preparación de confituras refres-
cantes, caracterizándose porque para la consecución del mis-
mo es preciso el empleo de un desmineralizador de resinas,
90 cilíndrico, que recibe agua directa de la red y se la propor-
ciona a una caldera de reducción a través de conducciones
directas, limpia de impurezas, libre de bacterias y total-
mente desmineralizada, en una proporción de 310 cl. Dicha
calderá está adaptada sobre un quemador de infrarrojos que
95 calientan el agua hasta un determinado punto de ebullición
de aproximadamente 87º C.

2ª.-Procedimiento para la preparación de confituras refres-
cantes, que se caracteriza de conformidad con la reivindi-
cación anterior, porque en dicho punto de ebullición se
100 mezclarán con el agua 75 gramos de harina de maiz y 15 cl.
de jarabe de maiz que, previamente han sido amasados con-
juntamente y los cuales hervirán durante cuarenta y cinco
minutos, eliminando por efecto de evaporación reducción la
mayor parte del agua, quedando los ingredientes en su más



305108

105 pura esencia; manteniéndose la cocción en lento durante unos minutos, se añaden 150 gramos de azúcar y 7,5 c.c. de extracto peruo de vainilla y posteriormente para contrarestar los efectos edulcorantes, 25 gramos de sal, retirandose y manteniéndose en reposo para condensarlo hasta un punto en suave solidificación.

110 3ª.-Procedimiento para la preparación de confituras refrescantes, que se caracteriza de conformidad con las reivindicaciones anteriores, porque la pasta obtenida pasa a una batidora rotativa, integrada por una cubeta semi-esférica que cuenta con una tolva de entrada y una boquilla dosificadora de salida, para extenderla en un molde adecuado, que son transportados por cinta sin fin, hasta unas cámaras de refrigeración instantaneas, poroporcionandoles la dureza determinada para su envasado, distribución y transporte.

120 4ª.-PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE CONFITURAS REFRESCANTES, según se describe en la presente memoria que consta de cinco hojas mecanografiadas por una sola de sus caras.

Madrid, 20 de Octubre de 1.964

F. SANCHEZ VALLADARES
P. P.

