

321673

12



321673

# MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de una

## PATENTE DE INVENCION

SOLICITANTE: UNILEVER N.V.

RESIDENCIA: Museumpark 1, Rotterdam, HOLLANDA.-

ENUNCIADO: "METODO PARA PREPARAR UN PRODUCTO ALIMENTICIO"

Prioridad: Patente británica n.º 01550/65 del 13.1.65

321673



1

Esta invención se refiere a productos alimenticios.

5

Afecta el invento a la producción de nuevos productos alimenticios revestidos de pasta batida, producto que presenta una forma aproximadamente esférica o cilíndrica. Hemos descubierto que, sorprendentemente, resulta posible obtener un producto de pasta batida, de forma esférica ó cilíndrica, revistiendo un trozo de un producto alimenticio, de forma rectangular, con una pasta batida hinchable, haciendo inflar la pasta, y solidificando esta después. Hemos hallado también que puede solidificarse la pasta batida antes de ser inflada y que puede inflarse y solidificarse a continuación.

10

Por "trozo rectangular de producto alimenticio" se desea significar una pieza de un producto alimenticio de una forma — sensiblemente cúbica ó, si presenta la conformación de una barra, con una sección transversal sensiblemente cuadrada, o con una sección transversal similar a un triángulo equilátero.

15

Cuando el trozo es cúbico, resulta preferible que ninguno de los lados sea menor de la mitad ni mayor del doble en longitud que cualquiera de los otros lados, o que, si presenta la forma de una barra, ninguno de los lados de la superficie de su sección transversal sea menor de la mitad ni mayor del doble, en longitud — que cualquiera de los demás lados. Por "pasta batida inflable" se entiende una pasta batida que contiene una sustancia tal que, convenientemente tratada, hace que el volumen de esta pasta aumenta más de lo que aumentaría normalmente por simple expansión térmica. Esta sustancia puede ser una fuente de dióxido carbónico u otro gas que, mediante su evolución en la masa, haga que el volumen de la misma — aumente y también que la densidad del producto comestible disminuya en su conjunto.

20

25

30

El descubrimiento en el sentido de que puede obtenerse un producto esférico o cilíndrico a partir de trozo rectangular de

321673, 17



1 de un producto alimenticio es extraordinariamente importante, ya que  
no hay necesidad de empezar dando al trozo de alimento la forma de  
una esfera o de un cilindro; en su lugar, puede adaptarse fácilmente  
maquinaria corriente de la utilizada, por ejemplo, para hacer barras  
5 de pescado, esto es, piezas rectangulares de pescado de dimensiones  
aproximadas de 12,5 x 2,5 x 1,5 cm., para producir un producto ali-  
menticio adecuadamente conformado para su utilización con arreglo al  
método objeto de esta invención.

10 Así pues, la invención proporciona un método de confección de un nuevo producto alimenticio, que comprende la envoltura de un trozo de un producto alimenticio sensiblemente rectangular con una pasta batida inflable, y la solidificación de esta pasta.

15 De preferencia, se trata la pasta para conseguir que se infle inmediatamente después de la operación de recubrimiento, solidificándose a continuación, con lo que conserva su conformación según queda al hincharse, sin deformación apreciable al ser manipulada. - Puede solidificarse la pasta por ejemplo mediante cocción, friendo o congelando.

20 Cuando ha de comerse el producto inmediatamente después de su preparación, puede cocinarse el producto alimenticio propiamente dicho, si es necesario, y la operación culinaria podrá servir así mismo para inflar y solidificar la pasta. Por otra parte, si se desea almacenar el producto alimenticio revestido con la masa inflada durante cierto tiempo antes de su ingestión, resultará con frecuencia  
25 conveniente tratar el producto revestido para inflar y solidificar la pasta, pero sometiendo el producto alimenticio recubierto a solo una ligera fase culinaria, o ninguna en absoluto. Cuando se prepara el producto alimenticio para comerlo a continuación, puede cocinarse después si es necesario, y esta fase de cocina podrá preparar también  
30 finalmente la pasta de revestimiento a los efectos de su ingestión.

321673

12



1                   En un método particularmente preferido, que damos por -  
ejemplo, en el que el producto es recubierto con una pasta que contie  
ne una sustancia generadora de dióxido carbónico al ser calentada, se  
calienta y se endurece la superficie por fritura (lo que infla la pag  
5                   ta y cuece o parcialmente cuece el producto alimenticio), en un reci-  
piente, de modo que el producto revestido no se adhiere a ninguna su-  
perficie del recipiente, y subsiguientemente se fríe, ondulando el re-  
cubrimiento de pasta. Después, pueden congelarse los productos alimen-  
ticios fritos, para su conservación.

10                   Se hace posible también recubrir los trozos de forma rec-  
tangular de un producto alimenticio con la pasta inflable y, solidi-  
ficando ésta antes de la inflación, producir un nuevo producto alimen-  
ticio revestido y sin cocinar, que puede almacenarse o venderse en  
tal estado para un posterior tratamiento apropiado destinado a hin-  
15                   char la pasta de revestimiento, por ejemplo, friendo fuertemente. La  
solidificación de la pasta se consigue preferentemente por congela-  
ción y se ha hallado que es particularmente útil congelar por immer-  
sión en un gas líquido adecuado, tal como el nitrógeno líquido. La  
ventaja de estos productos revestidos y en crudo es la de ocupar un  
20                   menor volumen que el que ocupan los productos "inflados" y el tender  
a ser más resistentes a todo daño durante el transporte y las manipu-  
laciones. Son particularmente útiles en los embalajes en gran volu-  
men, para el consumo en gran escala.

25                   Como ha quedado explicado, la pasta empleada según la in-  
vención contiene una sustancia que, adecuadamente tratada, por ejem-  
plo mediante calentamiento, hace que el volumen de la masa aumente -  
más de lo que normalmente sería el caso por simple expansión térmica.  
Tal sustancia es una sustancia que genera dióxido de carbono al ser  
calentada y hemos hallado que el bicarbonato sódico es un producto -  
30                   útil para el objeto de la invención. Si bien la composición de la -

321673 12



1 pasta puede determinarse dentro de muy amplios límites, hemos descu-  
bierto que conviene que dicha pasta sea más viscosa de lo que normal-  
mente se emplea en la operación de fritura, ya que cuando se produce  
5 la inflación al freír, es deseable el reducir pérdidas antes y duran-  
te la inmersión del producto alimenticio recién recubierto, en la gra-  
sa; asimismo, una pasta más viscosa parece conservar más eficazmente  
todo el dióxido carbónico producido, lo que intensifica su efecto de  
hinchamiento. Una pasta batida particularmente efectiva, y que es —  
nueva en sí misma, es la siguiente:

	%
Harina	36,1
Almidón	13,7
Levadura química	3,5
Sal	2,0
15 Glutamato monosódico	0,9
Mostaza	0,2
Agua	43,6

Esta masa tiene una viscosidad de aproximadamente 35 pbi-  
ses a los 20°C. Es obvio que pueden hacerse variaciones de tipo menor  
20 en su composición, por ejemplo un pequeño cambio en las proporciones  
de los ingredientes, u omisión o sustitución de uno de los componen-  
tes de menor importancia, la sal, el GMS y la mostaza, pero las pro-  
porciones de sus constituyentes principales producen una composición  
de pasta de revestimiento particularmente efectiva para su utiliza-  
ción conforme a este invento.  
25

La invención quedará ilustrada por los siguientes ejem-  
plos.

Ejemplo I

Se heló bacalao fresco y se cortó en trozos alargados -  
30 en la forma usual. Estos trozos fueron cortados después en trocitos



321673 12

1           sensiblemente cúbicos de un tamaño de 2,5 x 2,5 x 1,5 cm. A continua  
ción se envolvieron estos trozos en una pasta batida cuya composición  
en peso era la siguiente:

		%
5	Harina	36,1
	Almidón	13,7
	Levadura química	3,5
	Sal	2,0
	Glutamato monosódico	0,9
10	Mostaza	0,2
	Agua	43,6

Se echaron entonces los trozos de pescado recubiertos -  
en un recipiente de 1 m de profundidad que contenía manteca a 180°C  
apartándose de la línea de caída mediante una plancha revestida de -  
un material no adhesivo, a fin de impedir su adhesión. Los trozos -  
15 de pescado recubiertos se sumergieron en un principio, para, más tar  
de, al menguar su densidad según aumentaba su volumen, como resultado  
de la producción de dióxido de carbono, ascender a la superficie de  
la grasa, siendo arrastrados por una corriente creada hasta una frei-  
dora ordinaria de las utilizadas para freir pescado en trozos. Des-  
20 pués de freir hasta hacer ondular la masa de revestimiento, se saca-  
ron de la grasa las bolas de pescado, se escurrieron, se enfriaron -  
y se congelaron para su almacenamiento en frío.

Ejemplo 2

25           Se cortó el pescado congelado y se envolvió en la pasta  
batida tal como se ha descrito en el ejemplo I, con la excepción de -  
que inmediatamente después de efectuar el revestimiento se deposita-  
ron los trozos de pescado recubierto en un recipiente de nitrógeno -  
líquido, del cual se extrajeron en estado congelado.

Ejemplo 3

30

321673 12 EN



1                   Se repitieron los procesos de los ejemplos 1 y 2 utilizando  
do carne picada y congelada en lugar de pssado.

Ex resumen, la Patente de Invención que se solicita recaerá sobre las siguientes:

5                   REIVINDICACIONES

1. Un método para preparar un producto alimenticio, caracterizado por las fases de revestir un trozo de alimento sensiblemente rectangular con una pasta batida inflable, y solidificar esta pasta.

10                   2. Un método según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de tratar la pasta batida en forma tal que se infle, — con el resultado de un producto sensiblemente esférico o cilíndrico, antes de que se solidifique la pasta.

15                   3. Un método según la reivindicación 2, caracterizado por el hecho de inflarse la pasta mediante calentamiento de la misma por ejemplo cociéndola, con liberación de un material gaseoso que — produce la inflación.

20                   4. Un método según las reivindicaciones 2 ó 3, caracterizado por el hecho de conseguirse la solidificación de la pasta batida mediante fritura.

5. Un método según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de solidificarse la pasta batida mediante congelación.

25                   6. Un método según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de solidificarse la pasta batida mediante congelación, y de hacerla inflar a continuación y solidificarla de nuevo por un procedimiento tal como por fritura.

30                   7. Un método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por el hecho de que el alimento que se — trata de revestir es de forma sensiblemente cúbica, o es una barra — de sección transversal sensiblemente cuadrada.

321673

12 E



1

8. Un método para preparar un producto alimenticio caracterizado por el hecho de revestir un trozo de alimento con una pasta batida cuya composición es esencialmente la descrita en la presente, y de solidificar dicha pasta.

5

9. Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita: "MÉTODO PARA PREPARAR UN PRODUCTO ALIMENTICIO".

10

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva que consta de ocho páginas mecanografiadas.

Madrid, 12 de enero de 1.966

BERNARDO UNGRIA  
P.P.

15

(Fdo. Juan Pedraza)

20

25

30