



323380

P - 31.079

Fiesta 116/64

22 FEB. 1966

323380

MEMORIA DESCRIPTIVA
para solicitar
PATENTE DE INVENCION
en
E S P A Ñ A
por VEINTE años

a nombre de FIESTA S. A. entidad española, establecida en Alcalá de Henares, Madrid, Carretera de Madrid a Francia, por Barcelona. Km. 27-500, por:

"UN PROCEDIMIENTO PARA OBTENCION DE UN DULCE
PARA MASCAR"

=====

La presente invención se refiere a un procedimiento para obtención de un dulce paramascar. Convencionalmente la goma de mascar o chicle se fabrica en forma de tiras, tabletas, pequeñas bolas o similares. El chicle se produce para su consumo por el hombre y va, bien al descubierta, o bien recubierto por una capa preparada de azúcar; dicha capa de azúcar se forma con una solución conveniente de este producto, a la que se dá el gusto adecuado debiendo adherirse al chicle o la parte central ó núcleo del mismo mediante una capa intermedio, ó una subs-



22 FEB

323380

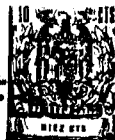
tancia adhesiva conveniente, tal como goma arabiga. El procedimiento para formar bolas ó similares compuestas y con varias capas resulta largo y complicado en parte. La cubierta ó capa de la goma de mascar ó chicle tiene que fabricarse en varias etapas; generalmente se necesita que las partes centrales nuevamente formadas permanezcan varios días antes de poder ser cubiertas, y después de esta operación se aplica el revestimiento final; pero dicha operación de cubrimiento se realiza en tres fases
5
10
15
ulteriores, es decir la aplicación de la capa intermedia adhesiva, la aplicación del recubrimiento de azúcar, finalmente la aplicación de revestimiento superficial considerablemente brillante. Por otras partes las piezas de chicle ó similares tienen que clasificarse con arreglo a su tamaño, con anterioridad al recubrimiento de las mismas.

Una finalidad de la presente invención, consiste en proporcionar un procedimiento mucho más sencillo y económico, para la fabricación de goma de mascar cubierta con una capa de caramelo, y que puede realizarse mediante una manipulación continua.
20

El chicle, cubierto ó no, con revestimiento, que actualmente se vende, incluyendo aquellos tipos que se llaman gomas revestidas y de dulces ó formas similares, se le fabrican generalmente en la forma antes descrita.
25

Otra finalidad de esta invención, consiste en proporcionar un dulce de mascar que en su configuración y forma de consumo se diferencia de las gomas de mascar convencionales.

30 Particularmente e incluso otra finalidad de la



323380

invención, es la de proporcionar un dulce de mascar de tal clase que el consumidor una vez lo introduzca en la boca, durante un tiempo inicial obtendrá substancialmente el mismo efecto que si hubiera tomado un dulce consistente o duro, y durante otro periodo de tiempo, es decir después de que se halle disuelto la parte de caramelo en la boca del consumidor, este experimentará idénticos efectos como si hubiese tomado una goma de mascar no recubierta de las habituales.

10 Las otras finalidades y ventajas de la invención quedarán puestas de manifiesto en la presente memoria y sus reivindicaciones correspondientes.

De acuerdo con lo que antecede, la invención se refiere a un procedimiento de fabricación de dulces de mascar que comprende la fama de introducir dentro de la parte central de un cuerpo, en forma de varilla deformable, de masa dulce consistente, otra masa deformable de goma de mascar para constituir una masa compuesta de goma en forma de varilla, cubierta por una parte externa en forma de tubo, compuesta por una masa dulce consistente, y estando los citados cuerpos que forman la varilla compuestos, espaciados en determinados puntos en sentido longitudinal para que se separen de la cobertura en dichos puntos como en porciones individuales relativamente cortas llevando incorporados así parte de la masa dulce consistente de la parte tubular externa en la zona de estrechamiento sobre las caras laterales de la masa de goma de mascar separada, con lo que realmente se cubre por completo la masa de goma de mascar de cada una de las porciones individuales, cortas con masa dulce consistente esen-



323380

cialmente en un núcleo central de goma de mascar recubierto por una capa de masa dulce consistente.

La presente invención se refiere también a un dulce de mascar que comprende en combinación una porción de núcleo ó parte central, formada especialmente por una masa de goma de mascar y una capa de dulce consistente, que substancialmente la recubre por completo.

De acuerdo con la invención, el dulce de mascar comprende un núcleo interior que consiste esencialmente en una masa de goma de mascar a la que se puede dar el sabor que se desee que actúa de núcleo central, y que está recubierta por una masa de cualquier tipo adecuado de dulce consistente, es decir una capa dulce.

Las masas exteriores de cobertura consistente son bien conocidas en este campo de la industria y se describen en varias publicaciones.

De esta forma, según la invención, una masa de goma de mascar puede fabricarse según se detallará a continuación: se introduce dentro de una masa dulce consistente y plástico de manera algo similar a la introducción de conservas ó compotas o cualquier otro relleno dentro de dulce ya existentes de tipo conocido, considerese sin embargo que según la invención que tratamos es una masa de goma de mascar lo que se introduce así, y el resultado que se obtiene en su fabricación es totalmente diferente de los tipos de dulces duros rellenos con frutas ó cualquier otra clase, lográndose la combinación de las características de un dulce duro con las correspondientes a la goma de mascar. Un sencillo ejemplo del producto que comprende la presente invención podría ser un bombón que fun-



323380

damentalmente es un dulce duro teniendo un núcleo de goma de mascar, para que una vez ingerida la envolviese durante un rato, y disuelto el dulce de la misma, el núcleo de goma de mascar aparezca.

5 La parte de la novedad del producto fabricado
donforme la invención, resulta de importancia hacer constar, es que es de una extraordinaria sencillez la manera con que se puede producir una goma de mascar recubierta según dicha invención, y ello de una masa continua sin ne-
10 cesidad de maquinaria especial, a excepción de la que se
utiliza normalmente en las fábricas de dulces duros, así de esta manera sin precisar una inversión adicional que sea apreciable la presente invención puede realizarse
prácticamente en cualquier fábrica de dichas clases de dul-
15 ces duros, en la que se utilice un equipo mecanizado de
tipo convencional, además según la presente invención se obtiene una producción que combina el gusto refrescante, por ejemplo, de los dulces duros, con una goma de mascar tónica. Naturalmente el número de combinaciones entre las
20 variedades fabricaciones de recubrimiento de dulces duros y
el núcleo de goma de mascar es prácticamente ilimitado.

 El núcleo de goma de mascar puede obtenerse, por ejemplo, triturando una cantidad de goma ó chicle base, que puede ser cualquiera de las variedades comerciales ob-
25 tenibles en el mercado, como por ejemplo, del tipo ladco ó paloja. La goma base ya triturada se derrite en una
paila calentadora, que puede ser a vapor, y que debe tener agitadores mecánicos. Una vez derretida la goma base se
vacía en una mezcladora de aspas en Z, y se le añade una
30 mezcla de azúcar invertida, glucosa, azúcar granulada, sa-



323380

bores y colorantes. Este proceso es generalmente conocido y se emplea, con las variaciones que puedan existir, en todas las fábricas productoras de goma de mascar corriente.

5 Las sucesivas fases de la producción, se realizan en la maquinaria de tipo convencional utilizada en la fabricación de dulces duros rellenos, por ejemplo, en un aparato que se conoce en la industria con el nombre de formadora plástica. Una masa del dulce duro, que se halla
10 compuesta de los ingredientes convencionales y que se hace con los gustos que se desee, debe utilizarse para el revestimiento de capas externas de dulce de mascar.

La masa del dulce duro plástico, queda convertida después en una especie de varilla, en una máquina de
15 llenado central, por ejemplo, en la formadora plástica antes citada. La masa de goma viscosa se introduce dentro del cuerpo en forma de varilla de una masa de dulce duro aun deformable de una manera más ó menos similar a la de inyección de compota o conservas habituales dentro de otra
20 masa dulce dura, sin embargo con fines de la presente invención, es importante que la masa de goma de mascar interna sea colocada dentro de una masa mayor de cobertura dura enrollando esta última alrededor de la primera, y sin emplear el método de bombeo que convencionalmente se
25 emplea para rellenar caramelos duros. Una vez se ha introducido esta masa de goma de mascar dentro de la masa de dulce duro citada y se ha preparado el cuerpo dulce en forma de varilla en proporciones individuales para cubrir cada porción dulce, la masa de goma de mascar así formada
30 se empaqueta en la forma usual.



323380

Sorprendentemente se ha descubierto que con la
máquinaria convencional para la producción de dulces re-
lLENOS, el nuevo dulce de mascar puede producirse basán-
dose en la combinación de un núcleo de goma de mascar,
5 de ciertas características físicas, y una capa dulce, pre-
cisándose sin embargo una ligera modificación en procedi-
miento para efectuar el rellenado.

Sin necesidad de análisis posteriores, cuanto
precede indica totalmente y con claridad la esencia de la
10 presente invención que se puede, poniendo en práctica el
conocimiento corriente, adaptar fácilmente a diversas
aplicaciones sin omitir aspectos que, desde el punto de
vista práctico, constituyen normalmente las característi-
cas esenciales de los aspectos especificados y generales
15 de la invención, y por consiguiente tales adaptaciones
deben, y de hecho están determinadas a comprenderse dentro
del significado y escala de las reivindicaciones que se
expresan más adelante.

Descrita como ha sido la presente invención,
20 "Método para recubrir chicle con caramelo en forma plás-
tica", en sus características más relevantes, se declara
la originalidad y propiedad de las siguientes:

25 N O T A

Los puntos de invención propia y nueva, que se
25 presentan para que sean objeto de esta solicitud de Paten-



323380

te de Invención en España, por VEINTE años, son los siguientes:

5 1.- Un procedimiento para obtención de un dulce para mascar caracterizado por comprender las fases de introducción dentro de la parte central de un cuerpo deformable, con forma de varilla, de una masa dulce dura, una
10 masa de goma de mascar deformable que es la que se introduce con objeto de obtener un cuerpo deformable compuesto y con forma de varilla, que contiene un núcleo o parte
15 central de masa de goma cubierto por la parte exterior tubular formada por la masa de dulce dura, comprimiendo el citado cuerpo compuesto en forma de varilla en puntos espaciados unos de otros, en sentido longitudinal para poder cortar al cuerpo citado compuesto en forma de varilla
20 en los citados puntos, en una diversidad de partes o porciones individuales relativamente cortas, y simultáneamente extrayendo de la citada porción tubular parte de la masa dulce en el área de compresión sobre los extremos de la masa de goma de mascar cortada, por lo que cada una de las porciones de masa cubrirá substancialmente toda la masa de goma alojada dentro de ella, formándose así un dulce de mascar, que consiste esencialmente en una parte central o núcleo de goma de mascar cubierta por una capa de masa dulce dura.

25 2.- Un procedimiento según reivindicación nº 1, caracterizado por comprender las fases de dar forma a una masa de dulce dura, en un cuerpo que tiene apariencia de varilla hueca, en tanto que el mismo se encuentra en condiciones deformables y plásticas. La inyección dentro de
30 la parte central del citado cuerpo en forma de varilla y

22 FEB



323380

a lo largo de su eje longitudinal de una masa de goma de mascar para formar un cuerpo deformable compuesto en forma de varilla, cuya apariencia exterior mantiene substancialmente y el cual comprende un núcleo o parte central, formada por la citada goma de mascar y una porción exterior tubular constituida por la citada masa de dulce dura, y comprendiendo el citado cuerpo compuesto en forma de varilla en puntos espaciados en sentido longitudinal; una fase de compresión de la citada masa exterior dura y con cuya compresión se logra separar o cortar dicha varilla en proporciones tubulares de dulce de goma de mascar individuales cada una de las cuales comprende un núcleo de masa de goma de mascar interior cubierto por una masa exterior de dulce dura.

3.- Procedimiento según reivindicaciones 1 y 2, caracterizados porque comprende las fases de dar forma a una masa dulce dura y cuerpo que tiene apariencia de varilla hueca, en tanto que el mismo se halle en condiciones deformables y plásticas la introducción dentro de la parte central de dicho cuerpo en forma de varilla deformable y substancialmente a lo largo del eje del mismo de una masa de goma de mascar, para constituir un cuerpo deformable compuesto con apariencia de varilla, cuya forma mantiene substancialmente y comprende un núcleo o parte central formada por la citada goma de mascar y una porción exterior formada por dicha masa dulce dura y comprimiendo el citado cuerpo compuesto en forma de varilla en puntos espaciados en sentido longitudinal para poder sacar en la zona de compresión de la masa dulce dura de la parte exterior tubular sobre las caras extremas de dicha porción



323380

central, de manera que se divida dicho cuerpo compuesto en forma de varilla en varios trozos individuales de dulce de mascar, que comprende cada uno, una porción central o núcleo de goma de mascar substancialmente recubierta por la masa tubular de dulce dura, y sufriendo los citados dulces de mascar un enfriamiento a una temperatura que se halle por debajo de la temperatura de deformación de los mismos.

4.- Un procedimiento según reivindicaciones 1 a 10 3, caracterizado porque comprende las fases de dar forma, a una masa de dulce dura a la que se añaden los ingredientes que se deseen a voluntad, para darle sabores distintos dentro de un cuerpo en forma de varilla, en tanto que la masa se halla en condiciones deformables y plásticas, 15 la introducción dentro de la parte central de dicho cuerpo deformable en forma de varilla y substancialmente a lo largo de su eje longitudinal de una masa de goma de mas car, a que se ha dado el gusto requerido, para constituir un cuerpo deformable compuesto, en forma de varilla, cuya 20 forma tiene substancialmente y que comprende un núcleo o parte central constituida por dicha masa de goma de mascar, y una porción tubular exterior formada por la masa de dulce dura y comprimiendo el citado cuerpo compuesto en forma de varilla, en puntos espaciados longitudinalmente para poder sacar en la zona de compresión masa dulce du- 25 ra, de la citada parte exterior tubular sobre las caras laterales o extremadas de la citada porción central, de tal modo que se separe el citado cuerpo compuesto en forma de varilla en varias porciones de dulce de mascar in- 30 dividuales, cada uno de los cuales comprenden una porción

323380

central o núcleo de goma de mascar, que va debidamente recubierta por la envolvente tubular de masa dulce dura y enfriando los citados dulces de mascar por bajo de la temperatura de formación de los mismos.

5 5.- Un procedimiento según reivindicaciones de 1 al 4, caracterizado por comprender las fases, de dar forma a una masa dura en un cuerpo en apariencia de varilla, en tanto que la misma se encuentra en condiciones deformables y plásticas, la introducción dentro de una parte
10 central, o citado cuerpo deformable en forma de varilla, y substancialmente a lo largo del eje longitudinal de la misma, de una masa de goma de mascar, para constituir un cuerpo deformable compuesto con apariencia de varilla hueca, cuya forma mantiene substancialmente y que comprende
15 un núcleo o parte central formada por dicha goma de mascar y una porción exterior tubular constituida por la masa dulce dura y comprimiendo el citado cuerpo compuesto en forma de varilla, en puntos espaciados longitudinalmente para poder sacar en la zona de compresión masa dulce,
20 de la citada parte exterior tubular, sobre las caras extremas o laterales de la porción central, de tal manera que se separe el citado cuerpo compuesto en forma de varilla en varias porciones individuales de dulces de mascar cada una de las cuales comprende una parte central al núcleo de goma de mascar, substancialmente recubierta por
25 completo por la masa dulce dura exterior.

30 6.- Un procedimiento según reivindicaciones de 1 a 5, caracterizado porque el dulce comprende una parte central o núcleo consistente esencialmente en una masa de goma de mascar cubierta de una capa de dulce dura, que re-

323380

22 FEB



cubre substancialmente por completo la parte central o núcleo antes citado.

5 7.- Un procedimiento según reivindicaciones de 1 a 6, caracterizado por el hecho de comprender la fase de introducción dentro de una masa dulce dura y deformable otra masa deformable de goma de mascar, para que se recubra por completo la citada masa de goma de mascar, con la mencionada masa dulce dura.

10 8.- Un procedimiento según reivindicaciones de I a 7, caracterizado porque comprende las fases de introducir dentro de la parte central de un cuerpo deformado con apariencia de varilla una masa deformable, siendo la primera una masa dulce dura y la segunda o interior una
15 masa deformable de goma de mascar consistente esencialmente en una base de goma de mascar dispersa por igual, para formar un cuerpo compuesto deformable con apariencia de varilla que comprende un núcleo de goma de mascar cubierto por una envolvente tubular de masa dulce dura y comprimiendo al citado cuerpo en forma de varilla en puntos
20 espaciados, unos de los otros en sentido longitudinal para cortar al citado cuerpo compuesto en forma de varilla por los citados puntos, formando así diversas porciones individuales relativamente cortas extrayendo simultáneamente parte de dicha masa dulce dura, de la citada parte exterior tubular en la zona de compresión, sobre las caras laterales o extremo de la masa de goma de mascar, con lo que
25 esta se cubre substancialmente por completo con la citada masa dulce dura, formándose porciones relativamente cortas del dulce de mascar, cada una de las cuales comprende esencialmente un núcleo de goma de mascar, cubierto por una
30



22

323380

capa de masa dulce dura.

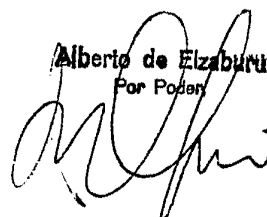
9.- Un procedimiento para obtención de un dulce para mascar.

5 Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, y con los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de trece hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 22 FEB. 1965

P. A.

Alberto de Elizaburu
Por Poder


BPD/.