



327008

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a una

PATENTE DE INVENCION

de VEINTE años

A favor de:

D. ANTONIO-LUIS CABRE RAXACH

de nacionalidad española

Residente en:

TARRAGONA, c/. Diputación, 15 - 2ª.

Por:

"PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE HELADOS A
BASE DE MOSTO DE UVAS"

-----:: oOo ::-----

327008



De acuerdo con su enunciado, la presente invención se refiere, a un procedimiento de fabricación de helados, a base de mosto de uvas.

La industria del helado, disfruta de una experiencia secular, pero que entra más en el ámbito del arte culinario en un sentido más amplio (confitería, repostería, etc.) que en el campo industrial propiamente dicho. En efecto, la conservación de unas técnicas simples, emíricas, muchas veces transmitidas de padres a hijos, ha sido una forma lógica de extensión de un arte, relacionado con una rama del saber hasta hace poco de escaso desarrollo científico.

Los conocimientos actuales en química, bioquímica, etc., permiten abordar el estudio de nuevas composiciones de helados sin poner en peligro, entre otras cosas, la salud de los consumidores.

Aparte de estos problemas enumerados existen otros muchos de tipo diverso; por ejemplo, no exactamente previsible que el sabor de una cierta sustancia a las temperaturas a que debe de ser conservado un helado. Para averiguar esto, no es suficiente poner tal sustancia a semejante temperatura ya que, la presencia de otras sustancias aditivas puede producir decisivas alteraciones; y la naturaleza y dosificación de tales sustancias aditivas solo pueden ser determinadas con exactitud mediante experimentación.

Mediante el procedimiento objeto de esta solicitud de Patente, se consigue la gelificación del mosto de uvas a la temperatura conveniente, con conserva-

327008



ción de su sabor característico.

- Los detalles que seguidamente se facilitan para la realización de este procedimiento, corresponden a un ejemplo de realización, no limitativo, susceptible por tanto en la práctica de cuantas modificaciones de detalle, no alteren la esencialidad de la invención, recogido como tal posteriormente en las reivindicaciones.

5. Se comienza por preparar una composición de 75% de mosto de uvas 10º/12º Baumé y 25% de Jarabe de Azúcar a 10º/12º Baumé.

10. Esta masa se estabilizará con ácido ascórbico a la dosis de 100 mgrs. por litro, 50 mgrs. de Acido Sórbico y Anhidrido Sulfuroso a la dosis de 10 mgrs. por litro.

15. La masa así elaborada, es seguidamente llevada a la congeladora.

- Estos helados, presentan un excelente sabor y una gran estabilidad, no conteniendo, evidentemente, sustancia alguna de acción sospechosa sobre el organismo.

20. Los términos en que queda redactada esta Memoria, son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar con carácter amplio y nunca en forma limitativa.

25. El solicitante se reserva el derecho de obtener los Certificados de Adición complementarios, por las mejoras o perfeccionamientos que en lo sucesivo, pudiera aconsejar la práctica.

327008



N O T A

- Descrita suficientemente la naturaleza y alcance de la invención, así como la forma de llevarla a la práctica, se reivindican a título privativo, las
5. siguientes particularidades sobre las cuales ha de recaer la concesión del privilegio de PATENTE DE INVENCION que se solicita.

R E I V I N D I C A C I O N E S . -

10. 1.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE HELADOS A BASE DE MOSTO DE UVAS, caracterizado porque como primera operación se prepara en mezcladora o medio similar una masa que consta de 75% de Mosto de Uvas 10º/12º Baumé y 25% de Jarabe de Azucar a 10º/12º Baumé, masa a la que posteriormente se adicionan estabilizadores antes de ser llevada a la congeladora.
15. 2.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE HELADOS A BASE DE MOSTO DE UVAS, según reivindicación anterior, caracterizado porque en una segunda operación, a la masa detallada en el punto precedente, se añaden
20. como estabilizadores, Acido Ascórbico a la dosis de 100 mgrs, por litro, 50 mgrs. de Acido Sórbico por litro y Anhídrido Sulfuroso a la dosis de 10 mgrs. por litro, pasando posteriormente a la congeladora para su terminado.
25. 3.- "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE HELADOS A BASE DE MOSTO DE UVAS".

Todo ello según se describe y reivindica en la presente Memoria que consta de cinco hojas foliadas y

327008



mecanografiadas por una sola de sus caras.

Madrid, 21 de Mayo de 1.966.

ANTONIO-LUIS CABRE RAXACH.

P.A.

El Agente Oficial.

Hellodoro G.ª Martínez
P.P.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Hellodoro G.ª Martínez", written over a circular postmark. The signature is stylized and includes a large flourish at the end.