

32876



328760

# MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de una

## PATENTE DE INTRODUCCION

SOLICITANTE: UNILEVER N.V.

RESIDENCIA: Museumpark 1, Rotterdam, HOLANDA.-

ENUNCIADO: "PROCEDIMIENTO DE SECADO DE LEGUMBRES

TALES COMO GUI SANTES O JUDIAS ANCHAS"

Prioridad: Patente . . . . . n.º . . . . . del . . . . .



328760

1           Esta invención se relaciona con el secado de vegeta-  
les, en particular de legumbres tales como guisantes o ju-  
días anchas.

5           Las legumbres secadas requieren un tratamiento pro-  
longado, por ejemplo su empapado en agua, seguido de cocción  
en agua hirviente o vapor de agua, a fin de prepararlas pa-  
ra un consumo humano. La duración del tratamiento varía con  
las diferentes legumbres.

10           Un objeto de la presente invención es proporcionar  
legumbres secadas que requieren menos tiempo de preparación  
para su consumo. La invención es particularmente aplicable  
a legumbres tales como guisantes verdes (también conocidos  
por "guisantes de jardín") que, si han de secarse, se reti-  
ran de la vaina antes del secado.

15           La presente invención proporciona un procedimiento  
de secado de legumbres tales como guisantes o judías an- -  
chas, en cuyo procedimiento se rompe la piel de la legumbre  
antes de que ésta haya sido secada.

20           La piel se rompe preferiblemente mediante perfora-  
ción, por ejemplo por punzado con un alfiler. Otros métodos  
de rotura de la piel, tales como su corte, son permisibles,  
siempre que se tenga cuidado en no dañar la piel en una me-  
dida que pueda causar el desprendimiento de una proporción  
indebida de pieles de las legumbres durante la cocción. El  
25           método preferible, el punzado, permite realizar finos orifi-  
cios que son apenas perceptibles por el consumidor medio en  
la legumbre secada o cocinada. En el caso de legumbres pe-  
queñas, tales como guisantes, basta con un fino orificio, -  
en tanto que pueden ser aconsejables dos o más orificios en  
30           el caso de legumbres mayores, tales como judías anchas. El

328760

-6



1 orificio u orificios pueden extenderse hasta el centro de  
la legumbre o más allá.

5 La legumbre puede haber sido parcialmente secada -  
antes de romperse su piel, siempre que el secado no haya -  
progresado hasta la fase en que la piel ha perdido su fle-  
xibilidad. Sin embargo, es preferible romper la piel antes  
de que la legumbre haya recibido todo tratamiento de seca-  
do.

10 Determinadas legumbres son normalmente escaldadas,  
ordinariamente con agua o vapor de agua seco, antes de ser  
secadas. Su piel puede romperse antes o después de escal--  
darse, más convenientemente antes, aunque un subsiguiente  
escaldamiento con agua puede dar lugar a una mayor pérdida  
de sabor.

15 Para secar las legumbres es preferible evitar unas  
condiciones que puedan dar lugar a "endurecimiento de vai-  
m". Así, si las legumbres son secadas mediante una corrient  
te de aire caliente, es preferible usar inicialmente aire  
de humedad comparativamente elevada. Las legumbres pueden se  
20 carse hasta un contenido en humedad del 5 al 10%, preferi-  
blemente del 5 al 8%.

- Ejemplo 1 -

25 Se lavaron y luego se clasificaron en tamaños, gui-  
santes desvainados de la variedad "Kelvedon Wonder" en el es-  
tado de madurez en que los guisantes crudos contienen del  
10 al 12% de sólidos insolubles en alcohol. Se rechazaron  
los guisantes que pasaban a través de una criba de 7/32 de  
pulgada (5,55 mm.) y los que eran retenidos en una criba -  
de 14/32 de pulgada (11,10 mm.). Los restantes guisantes -  
30 se dividieron en dos tamaños de acuerdo con la finalidad a

328760

-6



1 que se destinaban. El grado menor puede emplearse para so-  
pas secadas y el grado mayor como vegetal de mesa.

5 Las pieles de los guisantes seleccionados fueron -  
perforadas con alfileres de 0,04 pulgada (1,01 mm.) de diá-  
metro. Luego se escaldaron con vapor de agua los guisantes  
durante 2 a 3 minutos a 210°F (98,89°C) hasta que los gui-  
santes escaldados mostraron reacciones negativas para la -  
catalasa y la peroxidasa. Luego se secaron los guisantes -  
hasta un 5-10% de contenido en humedad en un secador de -  
10 bandejas provisto de recirculación de aire. Se adoptaron -  
precauciones para evitar el endurecimiento de la vaina y -  
el chamuscado de los guisantes durante el secado.

13 Se cocinaron adecuadamente para su consumo guisan-  
tes secos de un grado de tamaño original de 12/32 de pulga-  
da (9,52 mm.) o menos y de 12/32 a 14/32 de pulgada (9,52  
mm a 11,10 mm.) hirviendo suavemente en agua durante 10 y  
15 minutos, respectivamente. Menos del 0,5% de los guisan-  
tes cocinados fueron inadecuadamente dilatados y las res--  
pectivas muestras de guisantes cocinados, después de su -  
20 desagüe, pesaron 4,3 veces más que antes de su cocinado. -  
Por otra parte, con guisantes de tamaños similares cuyas -  
pieles no habían sido perforadas, pero que habían sido es-  
caldados y secados de manera idéntica, solo se cocinó ade-  
cuadamente un 47% después de 20 a 30 minutos de ebullición  
25 siendo inadecuadamente dilatado el resto y siendo la rela-  
ción entre peso cocinado y desguado y peso del guisante se  
cado de 3,4 solamente.

- Ejemplo 2 -

30 Se efectuó un corte de 1/4 de pulgada (6,35 mm.) -  
de longitud en las pieles de judías anchas y luego se seca

328760



1 ron éstas últimas de la manera descrita a propósito de los  
guisantes en el ejemplo 1. Las judías fueron cocinadas pa-  
ra ablandarlas mediante ebullición en agua durante 30 minu-  
5 tos aproximadamente. Por otra parte las judías que habían  
sido secadas con sus pieles intactas, no fueron adecuada-  
mente cocinadas después de un tratamiento similar.

En resúmen, la Patente de Introducción que se soli-  
cita, recaerá sobre las siguientes:

- REIVINDICACIONES -

10 1. Procedimiento de secado de legumbres tales como  
guisantes o judías anchas, en cuyo procedimiento la piel -  
de la legumbre es rota antes de que ésta última se haya se-  
cado.

15 2. Procedimiento según la reivindicación 1 en el que  
se rompe la piel antes de que la legumbre haya recibido to-  
do tratamiento de secado.

3. Procedimiento según cualquiera de las anterio-  
res reivindicaciones, en el que la piel se rompe por punza-  
do.

20 4. Se reivindica por último como objeto sobre el -  
que ha de recaer la Patente de Introducción que se solici-  
ta: "PROCEDIMIENTO DE SECADO DE LEGUMBRES TALES COMO GUI-  
SANTES O JUDIAS ANCHAS".

25 Todo conforme queda descrito y reivindicado en la  
presente Memoria descriptiva que consta de cinco páginas me-  
canografiadas.

Madrid, 6 de Julio 1.966

BERNARDO UNGRIA

P.P.