

334-266

P - 33. 564

W. R. Grace & Co. 66



MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

PATENTE DE INVENCION

en

E S P A Ñ A

por VEINTE años

a nombre de W. R. GRACE & CO., entidad norteamericana, establecida en 7 Hanover Square, Nueva York, N. Y., Estados Unidos de América, por:

"METODO DE PREPARAR UNA COMPOSICION DE INGREDIENTES PARA SOPA"

=====

El presente invento se refiere a la preparación de una novedosa composición de mezcla de caldo o sopa, y más específicamente a una mezcla de caldo o de sopa, sólida, compacta, dispersable en agua, que se mantiene estable durante períodos de tiempo prolongados y que quede ser combinada fácilmente con agua.

Estas mezclas de caldo deshidratadas están a disposición de los consumidores desde hace mucho tiempo. Son preparadas frecuentemente deshidratando preparaciones de caldo conocidas y formando productos anhidros. Frecuentemente, estos



productos anhidros contienen una cantidad mínima de grasa. Tales productos son difíciles de reconstituir y, debido al bajo contenido de grasa, no producen el sabor y el aspecto del caldo genuina.

5                   Un objeto del presente invento es el de proporcionar una composición de mezcla de caldo que contiene una cantidad deseable de grasa y que puede ser mezclada fácilmente con agua para obtener un producto deseable.

10                   En general, la composición de mezcla de caldo de este invento es preparada con grasa, agua, emulsificantes y extractos y agentes de sazónamiento, combinados para constituir una emulsión de agua en aceite, estable.

15                   Más específicamente, hemos descubierto que puede prepararse una composición de mezcla de caldo de características superiores, combinando a los ingredientes conocidos de sazónamiento de caldos, con emulsiones de agua en aceite como las descritas aquí.

20                   Debido al hecho de que las composiciones del presente invento tienen la forma de una emulsión de agua en aceite ( en la cual la fase aceitosa es continua y el ingrediente acuoso está dispersado en la misma) la composición puede contener tanta grasa como sea necesaria para elaborar un producto reconstituido aceptable.

25                   Las composiciones de agua en aceite que se utilizan en la práctica del presente invento son descritas en general en la patente 317.010. Las mismas contienen grasa, emulsificantes, y agua en ciertas relaciones que proporcionan una emulsión de agua en aceite, estable. Hablando en general, las emulsiones del presente invento contienen de  
30                   alrededor de 6 a 98 partes en peso de grasa, 2 a 74 partes



en peso de agua, y de alrededor de 0,1 a 22 partes en peso de una composición emulsionante que contiene de alrededor de 1 a 12 partes en peso de emulsificantes no iónicos hidrofílicos y lipofílicos compatibles en un balance hidrofílico y lipofílico de alrededor de 3 a 6, como se define en la Monografía ACS 135 de Becher, 1956, y de alrededor de 0,6 a 10 partes en peso de una cera comestible. La relación entre los emulsificantes hidrofílico y lipofílico varía entre 0 a 75 por ciento del emulsificante hidrofílico y 25 a 100 por ciento en peso del emulsificante lipofílico. El emulsificante hidrofílico tiene un valor de iodo superior a 8.

Las grasas utilizadas en la preparación del presente invento comprenden a cualquier grasa comestible de origen animal o vegetal. Típicamente, estas grasas incluyen a aceites derivados de plantas, tales como el aceite de maíz, el aceite de semilla de algodón, el aceite de semilla de zafiro y el aceite de haba de soja. Típicas grasas de origen animal que pueden ser utilizadas son las grasas de pollo, las grasas de cerdo y las grasas de vaca, y derivados modificados ( es decir, hidrogenados) de estas grasas. Ceras vegetales y animales comestibles, típicas, que son utilizadas en la preparación de las emulsiones del presente invento son la cera de abejas y las ceras de carnauba y de candelilla.

Los emulsificantes que pueden ser usados en la práctica del presente invento son definidos en general como emulsificantes no iónicos hidrofílicos y lipofílicos, comestibles, de un balance hidrofílico total ( HLB) de alrededor de 3 a 6. Ejemplos típicos de emulsificantes hidrofílicos que pueden utilizarse son descritos en la patente menciona-



da anteriormente.

Los ingredientes de sazónamiento que se incorporan a las emulsiones de agua en aceite definidas anteriormente son ingredientes de condimento de caldo, conocidos. Estos ingredientes incluyen a varios extractos y derivados de carne y vegetales, tales como condimentos de aves de corral, cebolla en polvo, jugo de tomates, jugo de manzanas, hidrolisatos o autolisatos de proteínas.

Las composiciones del presente invento emplean además especias y aditivos de sazónamiento conocidos, requeridos para obtener un producto aceptable. Típicos condimentos que pueden incorporarse incluyen a la sal, la pimienta, el azúcar, la cebolla deshidratante y derivados del apio. Además se contempla el agregado posible de compuestos estabilizadores y preservativos, tales como el ácido sórbico y el ácido benzoico o sus sales.

Las composiciones del presente invento pueden ser envasadas convenientemente en recipientes sellados o enfriadas a temperaturas suficientes para obtener un producto sólido. Para reconstituir a las composiciones del presente invento, todo lo que se requiere es mezclar a la composición con agua caliente y agitar para uniformar. Debido al hecho de que las composiciones del presente invento contienen un emulsificante y se hallan en estado emulsionado, los productos se dispersan fácilmente en agua para lograr un producto de caldo uniforme de cualidades superiores.

Habiendo descrito los aspectos básicos del presente invento, el siguiente ejemplo ilustra una forma de realización del mismo.



Los siguientes ingredientes fueron utilizados para preparar una mezcla de caldo de gallina:

		<u>Porcentaje en peso</u>
5	Aceite vegetal	33,00
	Grasa de gallina	2,60
	Cera de abejas, comestible, natural	1,40
	Monoglicéridos	1,40
	Agua	39,30
10	Autolisato de proteínas (bio-Sol 15530")	13,32
	Cebolla deshidratada en polvo	0,16
	Mezcla de especias de sazónamiento de aves de corral	0,53
15	Azúcar	7,97
	Acido sórbico	0,10
	Benzoato de sodio	0,10
	Perejil deshidratado	0,12
	Color según se lo desee.	
20	El aceite vegetal, la cera de abejas y los monoglicéridos fueron mezclados y combinados a una temperatura de 43°C. Los ingredientes solubles en agua, que incluyen el autolisato de proteínas, la cebolla deshidratada, la mezcla de especias, el azúcar, el ácido sórbico, el benzoato de sodio y el perejil, y el agua, fueron mezclados entonces y	
25	llevados a una temperatura de alrededor de 43°C. La composición de grasa, mientras se la mantenía a la temperatura de 43°C, fué agitada, y se le agregó lentamente la mezcla acuosa, con agitación continua. La mezcla se continuó du-	
30	rante 10 minutos después del completamiento del agregado del	



5 componente acuoso, y subsecuentemente se enfrió hasta al-  
rededor de 30° C. La mezcla resultante era una emulsión  
uniforme. Una parte en peso de dicha emulsión fué combina-  
da con 20 partes en peso de agua en ebullición, agitando  
moderadamente. Se formó inmediatamente un producto de cal-  
do uniforme de sabor y aspecto excelente.

10 Esta solicitud que corresponde a la presentada  
en Estados Unidos de América, el 8 de Diciembre de 1965  
Nº 512.525, se acoge a los beneficios del artº 51 del vi-  
gente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

15 N O T A

15

Los puntos de invención propia y nueva que se  
presentan para que sean objeto de esta solicitud de paten-  
te de invención en España por VEINTE años son los siguien-  
tes:

20

1.- Método de preparar una composición de in-  
gredientes para sopa, caracterizado por mezclar grasa co-  
mestible, agua, agentes emulsivos y agentes saporíferos pa-  
ra la sopa en forma de una emulsión de agua en aceite.

25

2.-Método según la reivindicación 1, caracteri-  
zado porque los agentes saporíferos incluyen extractos de  
pollo o res.

30

3.-Método según las reivindicaciones 1 ó 2, ca-  
racterizado por que la emulsión contiene (1) de aproximada-  
mente 6 a 98 partes en peso de grasa, (2) de aproximadamen-

te 2 a 74 partes en peso de agua y (3) de aproximadamente  
0,10 a 22 partes en peso de una composición emulsiva que  
contiene (a) de aproximadamente 1 a 12 partes en peso de  
una combinación de un emulsivo comestible, no ionico, hi-  
drófilo y de un emulsivo lipofilo, que tiene un equilibrio  
5 hidrófilo-lipófilo de entre aproximadamente 3 y 6 estando  
dicho emulsivo hidrófilo presente en cantidades comprendi-  
das entre 0 y 75 % en peso de la combinación emulsiva,  
estando dicho emulsivo lipofilo presente en cantidades que  
10 varían de aproximadamente 100 a 25 % en peso de la combi-  
nación emulsiva, teniendo el emulsivo lipófilo un valor de  
yodo de más de 8, y (b) de aproximadamente 0,6 a aproxima-  
damente 10 partes en peso de cera.

4.-Método de preparar una composición de ingre-  
15 dientes para sopa.

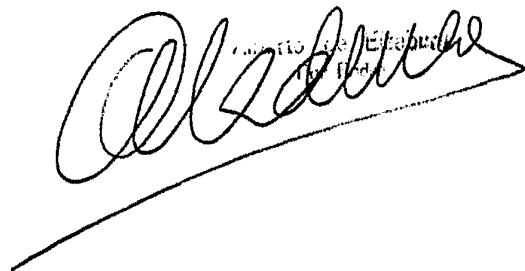
Tal y como se ha descrito en la Memoria que an-  
tecede, y con los fines que se han especificado.

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

Madrid,

7 DIC. 1966

P. A.



JMS/.