



341140

P A T E N T E
D E
I N V E N C I Ó N

a favor de Don Miguel ROQUÉ ZARAGOZA, residente en Barcelona, Avda. de Borbón, 64-66, por "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE UNA BEBIDA ALIMENTICIA"

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

- La presente invención hace referencia a un procedimiento para la obtención de una bebida alimenticia, concretamente horchata de chufa, a base de obtener previamente un producto en pasta, polvo o en comprimidos y en orden a pasar de estas formas al estado líquido de bebida, lo que es muy ventajoso, porque dicho producto anterior es conservable durante mucho tiempo, de modo que puede ser almacenado para disponer del mismo en un momento dado. De esta manera, el producto en pasta, en polvo o en comprimidos facilita la industrialización al horchatero; ya se tra
- 5.
- 10.

**POOR
QUALITY**



- te del propio fabricante o del industrial dueño del establecimiento del ramo de bebidas o de la alimentación. Lógicamente, la presentación del producto en las tres formas citadas es también interesante para el pequeño consumidor que, al igual que el horchatero, puede preparar la bebida fácilmente disolviendo la pasta, polvo o comprimidos en la necesaria cantidad de agua, por todo lo cual puede considerarse que la fabricación del producto en las tres formas de presentación de conformidad con el presente invento es económicamente interesante, máxime si se tiene en cuenta que la ejecución del procedimiento no entraña complicaciones de tipo industrial.
- 5.
- 10.

Sentadas las presentes apreciaciones, pasa a describirse someramente el proceso industrial con vistas a la preparación de la citada bebida, haciendo referencia a las tres formas de presentación del producto del que se partirá para obtener la bebida, según un caso práctico de realización, que se cita sólo a título de ejemplo no limitativo del alcance de la invención.

15.

De conformidad con ello, el procedimiento, encaminado a la obtención del producto en pasta comporta:

20.

- a) Lavado previo de la chufa con agua potable.
 - b) Tratamiento del tubérculo en una solución al calina al 6%, situándola en estado de ebullición durante unos minutos, con lo que se eliminan las materias celulósicas.
- 25.

- c) Lavado profundo mediante agua potable refrigerada.



d) Molturación del tubérculo a baja temperatura.

5. e) Mezcla y batido del mismo con azúcar y glucosa, así como con otros productos accesorios apropiados, realizándose ello a temperatura ligeramente superior a la ambiente, durante un tiempo aproximadamente de 10 a 15 minutos.

Con el fin de obtener el producto en la forma de polvo, el procedimiento lleva consigo:

10. a) Secado de la pasta.

b) Pulverización de la pasta seca.

Si se trata de producir comprimidos, se realiza el procedimiento como sigue:

15. a) Secado de la pasta.

b) Obtención de los comprimidos mediante proceso convencional.

20. Debe hacerse constar que el procedimiento, con miras a cualquiera de las tres formas de obtención de un producto del que se partirá para preparar la bebida, mezclándolo con agua, es susceptible de cuantas variaciones de detalle se estimen convenientes respecto a los procesos indicados, siempre que con ello no se altere la esencialidad de las siguientes reivindicaciones.



N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente de invención:

5. 1. Procedimiento para la obtención de una bebida alimenticia, que consiste esencialmente en emplar chufa, a la que se somete previamente a lavado con agua potable, tras lo que se inmerge en una solución alcalina al 6% que se sitúa en estado de ebullición, realizando el tratamiento durante unos minutos, para eliminar las materias celulósicas, a continuación de lo cual el tubérculo es lavado profundamente con agua potable refrigerada, siguiendo a ello una molturación a baja temperatura y luego la mezcla y batido con azúcar y glucosa a temperatura ligeramente superior a la ambiente durante 10 a 15 minutos aproximadamente, con todo lo cual se obtiene un producto en

10. pasta, que constituye la base para la obtención de la bebida.

15.

2. Procedimiento para la obtención de una bebida alimenticia, según la reivindicación anterior, caracterizado por el hecho de secar la pasta y convertirla después

20. en polvo soluble en agua para formar la bebida.

3. Procedimiento para la obtención de una bebida alimenticia según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de secar la pasta y convertirla luego en comprimidos, solubles en agua para formar la bebida.

25. 4. Procedimiento para la obtención de una bebida



12 MAY

alimenticia.

.. La presente memoria consta de cinco hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, 12 de mayo de 1967

MIGUEL ROQUE ZARAGOZA

p.a.

~~A. COMPI~~

~~P.P.~~