

348369



MEMORIA DESCRIPTIVA

DE

PATENTE DE INVENCION

EN

ESPAÑA

por veinte años

a favor de J. ARNAIZ, S.L.

con domicilio en MADRID- Calle de Salamanca N° 1

de nacionalidad Española

por PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CONCEN-
TRADOS.

de la que es inventor, D. Jerónimo Arnaiz Ramírez.



La presente Memoria se refiere, como indica su enunciado, a un procedimiento para obtener alimentos concentrados, que por sus especiales características, consigue resultados de notable interés, con productos, en los que con un mínimo de peso y volumen, se encierran todos los componentes fundamentales de la alimentación de la especie humana, siendo estos productos de cómodo transporte, de almacenamiento indefinido y con un máximo de rendimiento en cuanto a alimentación al llevar consigo el número de calorías necesarias, gusto agradable para su consumición y todos los principios alimenticios esenciales para la citada alimentación.

En esencia, este procedimiento, consiste en reunir en un sólo producto los componentes fundamentales de grasas, hidratos de carbono, caseína, albúmina con resorcina y vitaminas, así como una adición complementaria en cuanto a grasas si el producto ha de ser consumido en países de climas fríos, o en cuanto a féculas si tal consumo ha de efectuarse en países de clima cálido.

Es de hacer notar que las grasas a emplear han de ser de origen vegetal, bien sólidas como la soja, bien solidificadas como las corrientemente denominadas hidrogenadas, es decir, sometidas a Berginización, pero en general, de procedencia vegetal ya que éstas tienen gran poder de conservación, es de más fácil asimilación y aportan por sí las vitaminas precisas.

Los hidratos de carbono, que se presentan en dos formas, una de asimilación inmediata en los alimen-



tos en forma de polisacáridos y otra de asimilación
menos inmediata en las féculas se asimilan siempre
con mayor rapidez que las grasas por lo que éstas
han de ir acompañadas de tales hidratos que a modo
5 de reserva se incorporan al producto a conseguir.

Por su parte, la caseína, absolutamente impres-
cindible cuando en la alimentación no figuran pro-
teínas cárnicas, difíciles de incorporar por su ca-
ra preparación, difícil conservación y dificultades
10 en la tolerancia en algunos casos, se incorpora en
este procedimiento en forma de leche desecada pues-
to que de esta forma se acumulan a la vez grasa, vi-
taminas y fécula, aunque esta última en muy esca-
sa proporción, pero, que favorece la asimilación de
15 la caseína. La albúmina, y resorcina se añaden en for-
ma de huevo desecado al vacío.

Aunque el conjunto de elementos básicos citado,
logra un producto de agradable aspecto y sabor, se
añaden esencias como vainilla, miel, etc. y como pre-
20 visión de especiales alimentaciones dependientes de
clima y especiales características del lugar de con-
sumo, aditamentos complementarios a base de grasas
o pasta de chocolate cuando se destine a países de
climas fríos o productos pobres en grasas y ricos
25 en féculas cuando se trate de climas cálidos.

A continuación se hará una detallada descrip-
ción del procedimiento aludido, con referencia a
una forma preferente de realización, susceptible
de todas aquellas variaciones de detalle que no su-
30 pongan una alteración fundamental de las caracterís-



ticas esenciales del mismo.

Según el ejemplo de ejecución citado, el procedimiento que se preconiza, está constituido por una serie de operaciones sucesivas, llevadas a cabo cada una de ellas en los aparatos, mecanismos o
5 mediante acciones manuales, que sean precisas, con total independencia de dichos elementos con respecto a la esencialidad del procedimiento.

Como primera operación, se toma un 21% del total, en grasa derretida la cual en caliente, se vierte en una batidora centrífuga, a la que una vez en
10 marcha se va añadiendo lentamente leche desecada en una proporción del 29% de dicho total, continuando el batido hasta que el conjunto toma un aspecto esponjoso y color blanco nieve.
15

Una vez la masa en este estado, se procede, como segunda operación a trasladarla a una mezcladora
no batidora, es decir, mezcladora de rodillos, donde se introduce y se añade a dicha masa polisacárido en
20 proporción de un 40% del total, se mezcla hasta que el azúcar se incorpora por completa, lo que se nota por el aspecto externo de pasta que toma el producto. En este momento se añade huevo desecado en cantidad de 10% del total, y se continúa la mezcla.

25 Para obtener un refinado de conjunto, se procede a continuación a llevar la masa a un molino de cilindros en el que el azúcar es desmenuzada y glaseada, notándose el final de esta operación por el aspecto terroso que toma el conjunto, cambiándosele
30 por el de pasta que anteriormente presentaba.



En estas condiciones, la masa se lleva a la de amase de nuevo, donde en caliente a temperatura próxima a la de fusión de la grasa empleada, de 25 a 30° generalmente, se vuelve a amasar, has6a lograr de nuevo el aspecto anterior de pasta, momento en que se traslada a artesa o similar, donde manteniendo la temperatura citada de 25 a 30° se procede a la adición de los productos complementarios en función del lugar donde haya de ser consumido, agregando grasas o pasta de chocolate corriente en un 19% del total si se destina a países de clima frío, o productos pobres en grasa y ricos en féculas, como harina malteada por ejemplo, en igual proporción de 19%, si se destina a países cálidos.

Esta masa se sigue moviendo, bien a mano bien por medios mecánicos hasta que se obtiene la íntima conjunción de todos los ingredientes, aun cuando no presente color homogéneo, procediendo por último, a llevar la masa aún caliente, a las máquinas pastilladoras o moldeadoras donde se comprimen las pastillas en las formas que en cada caso se deseen y con el peso adecuado en función de que su empleo haya de ser individual o colectivo.

Este producto, presenta siempre un aspecto de agradable vista y magnífico sabor, de escaso peso en función del valor nutritivo y calórico que contiene, y por tanto es de empleo ventajoso en todas aquellas ocasiones en las que por causas diferentes no sea posible la organización de comidas normales, tales como en excursiones, expediciones científicas,



maniobras militares, etc. así como alimento excepcional para niños, ancianos y enfermos que precisen de una sobrealimentación especial rica en vitaminas.

5 La forma, materiales y dimensiones, podrán ser variables y en general, cuanto sea accesorio y secundario, siempre que no altere, cambie o modifique la esencialidad del procedimiento que se describe.

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

15 El peticionario se reserva el derecho de obtención de los certificados de adición complementarios por las mejoras o perfeccionamientos que en lo sucesivos pudiera aconsejar la práctica.

N O T A

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

25 1.- Procedimiento para la obtención de alimentos concentrados, caracterizado por comprender una serie de operaciones sucesivas, de las que la primera, consiste en verter en batidora centrifugadora, grasa de origen vegetal, en proporción de un 21% del total, en caliente, y añadiendo durante el proceso de batido,
30 lentamente, leche desecada, en proporción de 29% del



total continuando dicho batido hasta conseguir un aspecto del conjunto, esponjoso y de color blanco nieve.

5 2.- Procedimiento para la obtención de alimentos concentrados, según reivindicación 1, caracterizado por procederse a continuación a trasladar la masa a una mezcladora de rodillos, donde se añade un polisacárido en proporción del 40% del total y se mezcla hasta que el azúcar se incorpora totalmente y la
10 masa toma consistencia pastosa.

 3.- Procedimiento para la obtención de alimentos concentrados, según reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por haberse previsto la adición a la masa en el momento en que toma consistencia pastosa,
15 de huevo desecado en proporción de 10%, y se continúa mezclando, y a continuación, se pasa la masa a refinadora de cilindros donde se refina hasta que adquiere aspecto terroso.

 4.- Procedimiento para la obtención de alimentos concentrados, según reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por someter de nuevo a la masa al proceso de nuevo amase a temperatura comprendida entre 25 y 30°, hasta conseguir de nuevo aspecto pastoso y a continuación, se traslada a artesa o similar donde se procede a la adición de elementos complementarios dependientes de las características climáticas del lugar de consumo, efectuándose esta adición por amasado hasta la total compenetración aún cuando el calor no sea homogéneo.
25

30 5.- Procedimiento para la obtención de alimentos



5 tos concentrados, según reivindicaciones 1 á 4, ca-
racterizado por haberse previsto, el empleo de pro-
ductos grasos o pasta de chocolate, como aditivo si
el empleo ha de ser en países fríos, y de produc-
tos pobres en grasas y ricos en féculas, si ha de ser
en países cálidos, añadiendo estos productos comple-
mentarios en proporción de 19% tanto en uno como en
otro caso.

10 6.- Procedimiento para la obtención de alimen-
tos concentrados, según reivindicaciones 1 á 5, ca-
racterizado porque como operación final, se lleva la
masa todavía caliente, a las máquinas pastilladoras
o moldeadoras donde se obtienen las porciones en for-
mas y dimensiones adecuadas al empleo que se ha de
15 dar.

7.- PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE ALIMEN-
TOS CONCENTRADOS.

Todo conforme se describe en la Memoria que ante-
cede y se reivindica en su Nota.

20 Esta Memoria consta de ocho hojas foliadas y es-
critas a máquina por una sola cara.

Madrid, 16 de Diciembre de 1.967

J. ARNAIZ, S.L.

P. A.