

352535

P. 38.045.-

B 3431
Case P.C. 4988-LH(SDG)

Memoria descriptiva



para solicitar PATENTE DE INVENCION

por 20 años

a nombre de CHAS. PFIZER & CO. INC.

entidad / ~~de nacionalidad~~ norteamericana

con domicilio en 235 East 42nd Street, Nueva York, N.Y.,
Estados Unidos de América

por: "UN METODO PARA PREPARAR UNA COMPOSICION DE SABOR A
POLLO" (Clase Internacional A231)



Esta invención describe un método nuevo y útil para preparar composiciones saporíferas. Mas particularmente, concierne a un procedimiento para preparar un sabor sintético a pollo, constituido por azucares, amino ácidos, hidrolizados de proteínas vegetales, 5'-ribonucleótidos y glutamato monosódico, útil para comunicar sabor a pollo a los alimentos. Los extractos de sabor a pollo, que pueden adquirirse comercialmente, y que se usan para dar sabor a alimentos tales como caldos y sopas, se obtienen mediante un procedimiento lento y, generalmente costoso. La mayor parte de los extractos de sabor a pollo contienen carne de pollo deshidratada, junto con diversas especias y sustancias de relleno.

El precio de los extractos de sabor a pollo tiende a fluctuar según la época del año y la demanda de aves para uso de mesa. En la calidad de los extractos se observan, asimismo, fluctuaciones similares. Se ha encontrado que, usando el procedimiento de la presente invención, es posible obtener extractos de sabor a pollo que tienen, uniformemente, alta calidad a un coste que no varía con la época o la facilidad de adquisición de aves. Esto puede hacerse reemplazando el extracto usual de sabor a pollo, por composiciones obtenidas a partir de compuestos químicos, que pueden adquirirse comercialmente, y productos vegetales, cuyo precio es estable y algunos de los cuales se espera, fundadamente, han de alcanzar precios mas bajos en el futuro.

Se ha encontrado, con asombro, que las composiciones sintéticas de sabor a pollo de esta invención, tienen un sabor y un aroma semejantes al de sabor natural de pollo y



21

son adecuados para dar sabor a caldos y sopas. Es de la máxima importancia, con objeto de obtener un producto comercialmente aceptable, que cada matiz, y cada nota de sabor del sabor natural de ave, se reproduzca, en un sabor sintético a pollo, exactamente igual que el aroma y el sabor existentes en el producto natural. Mientras un extracto de sabor a carne de vaca puede tener un gusto ligeramente mas fuerte o algo mas salado que el natural, un sabor a pollo, comercialmente aceptable, no puede. Un extracto de sabor a pollo debe tener una cierta suavidad, para ser aceptable, y mantener, aún, su sabor a pollo. Esta suavidad no puede obtenerse diluyendo, simplemente, un extracto de sabor concentrado. Es inherente al propio sabor a pollo. Por ello lo mas sorprendente que se encontró, fue que, mezclando determinados ingredientes en proporciones adecuadas, se obtenía un sabor a pollo, comercialmente aceptable, que servía de sustituto del sabor natural a pollo, sin la adición de especias, o correctivos de sabor.

Es conocido, que, en un sabor tal como el de carne asada o carne hervida, el sabor a asado se obtiene haciendo reaccionar un monosacárido tal como una hexosa o pentosa, con cistina o cisteina, en presencia de agua a temperatura elevada. Las enseñanzas de Morton y otros, Patente U.S. 2.934.437, ilustran ésto mismo. Se ha encontrado, sorprendentemente, que combinando una hexosa o pentosa, con agua, cistina o cisteina y una cantidad determinada de glicina glicocola, neutralizando a continuación la mezcla y calentándola a temperatura elevada, se obtenía un extracto, de marcado sabor a pollo.

En sentido amplio, esta invención es un método para



preparar una composición de sabor a pollo, que comprende la mezcla en un medio acuoso de un monosacárido, hexosa o pentosa, o mezclas de las mismas; cistina o cisteina o mezclas de las mismas y glicocola en cantidad suficiente para proporcionar entre 0,05 y 0,5 partes, por parte en peso de la mezcla total; la neutralización a un pH comprendido entre unos 6,5 y 7,5 y el calentamiento posterior entre unos 70°C y 100°C, desde 10 minutos aproximadamente, a 4 horas.

10 También se incluye aquí el procedimiento, arriba descrito, en el que la hexosa es destrosa o glucosa y la pentosa, arabinosa.

Además, esta invención incluye el procedimiento, arriba descrito, en el que el producto de sabor a pollo se enfría y se añaden entonces, de 0,2 a 15 partes en peso, aproximadamente, de grasa comestible.

15 También se incluye en esta invención el método para preparar una composición de sabor a pollo, que comprende el mezclar en un medio acuoso, glucosa, arabinosa, cistei
 20 na y glicocola en cantidad suficiente para proporcionar entre unas 0,05 y 0,5 partes, por parte en peso de la mezcla total, neutralizar a un pH comprendido entre unos 6,5 y 7,5 y calentar después a una temperatura comprendida entre unos 90 y 100°C durante unas 2 horas; enfriar y añ
 25 dir posteriormente al producto de sabor a pollo:

- a) de 2 a 15 partes en peso, aproximadamente de glutamato monosódico,
- b) de 3 a 15 partes en peso, aproximadamente, de hidrolizado de proteínas vegetales,



c) de 1 a 4 partes en peso, aproximadamente, de sacarosa, y calentar después a unos 70-75°C durante 1 a 4 horas aproximadamente.

5 Además, esta invención incluye el método anteriormente indicado, en el que la composición de sabor a pollo se enfría y mezcla con una cantidad comprendida entre unas 0,2 y 15 partes de grasa comestible y una cantidad comprendida entre 0,01 y 0,1 partes en peso, aproximadamente, de una mezcla de inosinato disódico y guanilato disódico,
10 50 : 50, en peso, basadas en el peso de producto de sabor a pollo, y se calienta, a continuación, hasta unos 50-55°C durante un periodo comprendido entre unos 10 y 30 minutos.

 Los ingredientes empleados en los procedimientos arriba citados, se obtienen con facilidad, bien comercialmente, o mediante síntesis.

 Los monosacáridos usados en esta invención pueden ser una pentosa o una hexosa o mezclas de ambas. Pentosas ilustrativas son: ribosa, arabinosa, xilosa y semejantes; hexosas ilustrativas son: glucosa, fructosa, galactosa, manosa y semejantes.

 El termino "hidrolizado de proteínas vegetales", como se usa en la presente memoria, significa digeridos artificiales de proteínas vegetales, tales como la mezcla de proteínas de plantas que se encuentran presentes en los granos de cereales, especialmente trigo, y conocidos como glúten, obtenidos mediante hidrólisis ácida, enzimática o de otro tipo. Los citados hidrolizados de proteína, que pueden obtenerse en el comercio con facilidad, comprenden los amino ácidos constituyentes, representativos, de la



proteína de origen. Un hidrolizado particularmente útil es el fabricado por la compañía Nestlé y que se vende con el nombre registrado de Pasta Maggi 3H3.

5 El término "sales fisiológicamente aceptables" como se emplea aquí, quiere decir sales, no tóxicas, de metales alcalinos, alcalino-terreos y de bases orgánicas, de 5'-ribonucleótidos, de los cuales el ácido inosin-5'-fosfórico, también conocido como ácido inosinico, es miembro de especial importancia, y ácido glutámico. Se hace parti-
10 cularmención de las sales de sodio y calcio, que son apreciadas a causa de su facilidad de adquisición y baja toxicidad. También son importantes las sales potásicas, las sales amónicas, y las sales de glicocola y otras bases orgánicas, no tóxicas.

15 Se ha encontrado que pueden emplearse en la práctica de la presente invención, otros 5'-ribonucleótidos, además o en lugar del ácido inosinico. En relación con esto, se hace especial mención de determinados 5'-ribonucleotidos que derivan de una fuente de ácido inosinico, comunmente
20 empleada, denominada ácido ribonucleico de levaduras: ácido citidín-5'-fosfórico, ácido uridín-5'-fosfórico y ácido guanosin-5'-fosfórico, este último conocido comunmente como ácido guanílico.

25 Mediante el término "producto de sabor a pollo" como se usa aquí y en las reivindicaciones que figuran como apéndice, se indica la composición de sabor a pollo que se obtiene mezclando el monosacárido, hexosa o pentosa, o mezclas de las mismas, cistina o cisteina, o mezclas de las mismas, agua y glicocola; neutralizando a un pH comprendido entre 6,5 y 7,5, aproximadamente, y calentando
30



después entre unos 70 y 100°C durante unos 10 minutos a 4 horas.

5 Es característico de esta invención que el monosacárido, hexosa o pentosa, o mezcla de hexosa y pentosa, la cistina o cisteína, o mezcla de cistina o cisteína, y la glicocola se mezclan con agua y se neutralizan a un pH comprendido entre unos 6,5 - 7,5, antes de calentar a unos 70-100°C, durante unos 10 minutos a 4 horas, con objeto de obtener un producto de sabor a pollo. Cuando no se añade glicocola, o no se neutraliza la mezcla, se obtiene una composición de sabor indefinible.

15 Para la práctica de esta invención, cuando se añade hidrolizado de proteínas vegetales, es importante mantener la relación de hidrolizado de proteínas vegetales a producto de sabor a pollo, como se expone aquí y se indica en las reivindicaciones del apéndice. Si se usan mas de 15 partes, en peso, de hidrolizado, por parte de producto de sabor a pollo, el sabor a ave no es tan acusado. Asimismo, cuando se añade un 5'-ribonucleótido al poner en práctica esta invención, es muy aconsejable mantener la relación de 20 5'-ribonucleótido a sustancia de sabor a carne, como se indica en la presente memoria. Si se encuentra presente mas de 0,1 partes en peso de dicho nucleótido por cada parte del producto de sabor a pollo, la ventaja económica de la presente invención se disminuye.

25 Como se indica en los ejemplos que figuran posteriormente, las composiciones saporíferas se obtienen y se pueden usar en forma de sólidos, sustancialmente secos, pastas, o en soluciones. Cuando las composiciones saporizantes se usan para reemplazar a los extractos de aves,

30

puede necesitarse realizar una serie de ajustes en la concentración, que dependen de la preferencia individual y de la naturaleza del producto final, con objeto de conseguir el mas deseable sabor o esencia. Estos ajustes entran en la capacidad de los expertos en la materia, y como es evidente, la necesidad de tales ajustes por el consumidor se evita grandemente, proporcionando una mezcla sintética de esta invención con un poder saporífero equivalente a la del extracto de ave. Una composición tal, puede hacerse fácilmente mediante la selección adecuada de las concentraciones y se indica posteriormente en los ejemplos.

Es evidente para aquellos que son expertos en el arte culinario, que la adición de especias adecuadas a la composición de sabor a pollo, preparada por el método de esta invención, o a los alimentos preparados utilizando esta composición, proporcionará sabores semejantes al de pavo, pato, gallina de Cornualles, ganso o faisán, según las especias empleadas y sus cantidades.

La presente invención, en una de sus realizaciones, especialmente útil para preparar caldo de sabor a pollo, con olor y sabor de pollo asado, sigue el procedimiento descrito anteriormente añadiendo de 0,5 a 15 partes aproximadamente de grasa comestible, por cada parte del citado sabor a carne.

Como se indica en los ejemplos, para obtener el producto de sabor a pollo, anteriormente citado, es necesario calentar los ingredientes a unos 70-100°C durante un periodo comprendido entre unos 10 minutos y 4 horas. Como es evidente para los expertos en la materia, cuanto mas alta



es la temperatura elegida, mas corto es el tiempo que se requiere para obtener un sabor adecuado.

5 Con relación a la grasa comestible, pueden usarse grasas animales o vegetales. Por ejemplo, pueden emplearse grasa de pollo y grasa de carne de vaca, margarina, mante-
ca y aceite de cártamo, aceite de coco, y semejantes. Mien-
10 tras que las reacciones que conducen a olor y sabor a carne asada no son claramente comprendidas, el calentamiento de la mezcla conjunta con grasa, en estas condiciones, con-
duce a la obtención de un producto muy agradable, diferen-
te de los que se obtienen cuando no hay presente grasa.

15 La cantidad de grasa comestible puede variarse. Sobre la base de la sustancia de sabor a pollo, por ejemplo, pueden usarse entre unas 0,5 partes y unas 15 partes de
grasa, por parte de producto de sabor a pollo, o aún mas.

20 Una realización específica de esta invención, comprende el calentamiento de una mezcla constituida por un compuesto seleccionado entre los monosacáridos hexosa y pentosa, o sus mezclas, y preferiblemente glucosa y arabi-
nosa, para obtener el óptimo sabor a ave, con cistina o cisteina, o mezclas de las mismas, en presencia de agua, añadiendo, por cada parte en peso de la mezcla, glicocola
25 en cantidad suficiente para proporcionar entre unas 0,05 y unas 0,5 partes en peso. La cistina o cisteina, los monosacáridos y la glicocola, se añaden al agua y el pH se
ajusta a unos 6,5 - 7,5. La solución se calienta a unos 70-100°C desde 10 minutos a unas 4 horas, y preferiblemen-
te entre 90-100°C durante unas 2 horas, para obtener el
30 producto de mejor sabor, se enfría a temperatura próxima a la ambiente, y se añade una cantidad de agua aproximada-



mente igual al peso de la mezcla. La acidez de la mezcla se reajusta a un pH comprendido entre unos 6,5 y 7,5 y, preferiblemente, entre 6,5 y 7,0 aproximadamente, para obtener el sabor a pollo óptimo. A la mezcla se añaden entre unas 2 y unas 15 partes en peso de ácido glutámico o una sal del mismo, fisiológicamente aceptable por cada parte de producto de sabor a pollo. La sal del ácido glutámico puede añadirse a la solución antes de la neutralización y el calentamiento, con objeto de disminuir la cantidad de álcali que se requiere para la neutralización. Sin embargo, con objeto de obtener un buen sabor de ave, solamente deben usarse unas 0,2 partes, por parte de sustancia de sabor a carne. El resto se añade después de la neutralización y el calentamiento. A la mezcla enfriada se añaden de unas 3 a 15 partes en peso de hidrolizado de proteínas vegetales y de 1 a 14 partes aproximadamente de sacarosa, por cada parte de producto de sabor a pollo. La mezcla resultante se calienta a 70-75°C, durante 1 a 4 horas aproximadamente, se enfría a unos 50°C y se añaden desde unas 0,2 a unas 15 partes de grasa comestible y de 0,01, aproximadamente, a 0,1 partes, aproximadamente, de un 5'-ribonucleótido, seleccionado del grupo constituido por ácido inosínico, ácido guanílico, sus mezclas y sus sales fisiológicamente aceptables, por cada parte en peso de sustancia de sabor a carne. La mezcla se agita durante unos 15 minutos a 50-55°C y se envasa. Alternativamente, la grasa comestible puede añadirse antes del calentamiento a 70-72°C. Sin embargo, es preferible añadir el 5'-ribonucleótido después del calentamiento para evitar la descomposición.



EJEMPLO I

Se forma una composición de sabor a pollo añadiendo a un matraz de tres bocas, de 2 litros de capacidad equipado con un agitador mecánico, termómetro y condensador de reflujo, 60 ml. de agua, 15,0 grs. de clorhidrato de L-cisteína, 6,7 grs. de clorhidrato de glicocola, 10,8 grs. de glucosa y 8,0 grs. de L-arabinosa. Después de añadir cada ingrediente, la mezcla se agita para disolverle antes de añadir el siguiente ingrediente. El tiempo total requerido para preparar esta solución es de unos 30 minutos. La solución se ajusta a pH 7,0 añadiendo unos 10 ml de una solución acuosa de hidróxido sódico al 50%. La solución se calienta entonces a unos 90-95°C, durante 2 horas. Después de enfriar a 20-25°C se añaden 100 ml. de agua y se ajusta la acidez a pH 6,8 con unos 20 ml. de una solución de hidróxido sódico 1N. La composición resultante tiene un sabor y un aroma de ave que recuerda al del pollo asado. Se obtienen resultados semejantes cuando el clorhidrato de L-cisteína se sustituye por L-cisteína, L-cistina, clorhidrato de L-cistina o una mezcla de L-cisteína y L-cistina.

EJEMPLO II

En un matraz de tres bocas, de 2 litros de capacidad, equipado con agitador mecánico, termómetro y condensador de reflujo, se añaden los siguientes ingredientes:

Agua	60 ml.
Clorhidrato de L-cisteína	15,0 gramos.
Clorhidrato de glicocola	6,7 gramos.
Glucosa	10,8 gramos.
L-arabinosa	8,0 gramos



La solución se ajusta a pH 7,0 con 10 ml. de solución acuosa de hidróxido sódico al 50% y se calienta entonces a 90-95°C durante 2 horas. Después de enfriar a 20-25°C se añaden 100 ml. de agua y se ajusta la acidez a pH 6,8 con solución de hidróxido sódico 1 N. Se pone en marcha el agitador y se añaden los siguientes ingredientes:

	Sacarosa	166 gramos
10	hidrolizado de proteínas vegetales (HPV)	550 gramos
	Glutamato monosódico (GMS)	530 gramos

La solución resultante se calienta a 70-72°C durante 4 horas. Se enfría entonces a 50°C y se añaden, con agitación, 45 gramos de grasa de pollo fundida y 1,5 gramos de una mezcla de inosinato disódico y guanilato disódico, 50/50. El producto se mezcla durante 15 minutos a 50-55°C y se envasa en frascos de vidrio. La composición tiene un sabor a pollo excelente y es adecuada para dar sabor a caldos y sopas.

20 EJEMPLO III

Se preparan composiciones de sabor a pollo mediante el procedimiento del Ejemplo I, sustituyendo la glucosa por las siguientes hexosas: galactosa, manosa y fructosa; y la arabinosa por las siguientes pentosas: ribosa y xilosa. Se obtienen, prácticamente, los mismos resultados.

EJEMPLO IV

Se preparan composiciones de sabor a pollo mediante el procedimiento del Ejemplo II sustituyendo la mezcla de inosinato disódico y guanilato disódico por: inosinato di



potásico, inosinato cálcico, inosinato diamónico, ácido inosínico o ácido guanílico.

De la misma manera, se preparan composiciones de sabor a pollo conforme al procedimiento del Ejemplo I
5 sustituyendo el glutamato monosódico por ácido glutámico, glutamato monopotásico, diglutamato monocálcico y glutamato monoamónico.

EJEMPLO V

10 Se repite el procedimiento del Ejemplo II, sustituyendo la grasa de pollo fundida por una cantidad igual de aceite de coco. Se obtiene una composición de sabor a pollo altamente satisfactoria.

De la misma manera, cuando se sustituye la grasa de pollo fundida del Ejemplo II por una cantidad igual de
15 margarina, se obtiene una base de caldo de pollo.

EJEMPLO VI

En un matraz de tres bocas, de 2 litros de capacidad, equipado con agitador mecánico, termómetro y condensador de reflujo, se añaden los siguientes ingredientes:

20	Agua	60 ml.
	Clorhidrato de L-cisteína	13,0 gramos
	Clorhidrato de glicocola	6,7 gramos
	Glucosa	10,8 gramos
	L-arabinosa	8,0 gramos
25	Glutamato monosódico	17,0 gramos

La solución se ajusta a pH 7,0 con solución acuosa de hidróxido sódico al 50% y se calienta entonces a 90-95°C durante 2 horas. Después de enfriar a 20-25°C se añaden 100 ml. de agua y se ajusta la acidez a pH 6,8 con solución



de hidróxido sódico 1 N. Se añaden, con el agitador en marcha, los siguientes ingredientes:

	sacarosa	166 grs.
	hidrolizado de proteínas vegetales	550 "
5	glutamato monosódico	513 "

La solución resultante se calienta a 70-72°C durante 4 horas. Se enfría entonces a 50°C y se añaden, con agitación, 45 grs. de aceite de coco y 1,5 grs. de una mezcla de inosinato disódico y guanilato disódico, 50/50, en peso. El producto se mezcla durante 15 minutos a 50-55°C y se envasa. La composición resultante es una excelente base de caldo de pollo o de sopa de pollo. De la misma manera, cuando se añaden los 45 grs. de aceite de coco antes del calentamiento a 70-72°C, se obtiene una excelente composición de sabor a pollo.

EJEMPLO VII

Quando se repite el procedimiento del Ejemplo II, sustituyendo diferentes proporciones de ciertos ingredientes, como se indica a continuación en la Tabla I, se obtienen composiciones satisfactorias de sabor de pollo.

21 MAY. 1968



TABLA I

	<u>Glicocola</u>	<u>Sacarosa</u>	<u>(HPV⁽¹⁾)</u>	<u>GMS⁽²⁾</u>	<u>5'-Ribo⁽³⁾</u>	<u>Grasa</u>
	5	102	305	203	1	20
	5	203	305	203	1	20
5	5	203	305	509	2	20
	7	203	407	509	2	40
	7	203	509	509	2	50
	7	203	611	509	2	50
	10	407	611	1527	2	50
10	10	407	611	1527	5	100
	51	407	1018	1527	5	1527
	51	407	1527	1018	10	102
	5	0	611	0	2	0
	5	203	611	509	2	00
15	5	203	611	509	0	50
	5	203	0	509	2	50
	5	0	611	509	2	50
	10	203	814	0	5	10
	5	203	611	509	1	40
20						

(1) hidrolizado de proteínas vegetales

(2) glutamato monosódico.

(3) 5'-Ribonucleótidos, mezcla de inosinato disódico y guanilato disódico, 50:50, en peso.

EJEMPLO VIII

25 A un matraz de tres bocas, de 2 litros de capacidad, equipado con un agitador mecánico, termómetro y condensador de reflujo, se añaden 60 ml. de agua, 6,0 grs. de clorhidrato de L-cisteina y 7,0 grs. de clorhidrato de L-cistina, 6,7 grs. de clorhidrato de glicocola, 10,8 grs. de glucosa
30 y 8,0 grs. de arabinosa. La mezcla se agita después de aña-



dir cada ingrediente. La solución se ajusta a pH 7,5 mediante la adición de unos 10 ml. de solución acuosa de hidróxido sódico al 50%. La solución se calienta entonces a 100°C durante unos 10 minutos. Después de enfriar a 20-25°C, se añaden 100 ml. de agua y la acidez se ajusta a pH 7,5 con una solución acuosa de hidróxido sódico 1 N. La composición resultante tiene sabor y aroma de pollo.

De la misma manera, cuando los ingredientes del producto de sabor a pollo se neutralizan a pH 6,5, más bien que a 7,5, y la solución se calienta a 70°C durante 4 horas, se obtiene un producto de sabor a pollo.

Esta solicitud que corresponde a la presentada en los Estados Unidos de América el 12 de Abril de 1967, bajo el número 630.188, se acoge a los beneficios del artículo 51 del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

- N O T A -

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta solicitud de Patente de Invención en España, por VEINTE años, son los siguientes:

1º.- Un método para preparar una composición de sabor a pollo, caracterizado por mezclar en un medio acuoso un monosacárido, hexosa o pentosa, o mezclas de las mismas, cistina o cisteína, o mezclas de las mismas y glicocola en cantidad suficiente para proporcionar entre



0,05 y 0,5 partes, por parte en peso de la mezcla total; neutralizar a un pH comprendido entre 6,5 y 7,5 y calentar después entre 70°C y 100°C desde 10 minutos a 4 horas.

5 2º.- El método según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de ser dicha hexosa, glucosa y dicha pentosa, arabinosa.

10 3º.- El método, según la reivindicación 1 ó 2, caracterizado por el hecho de enfriar el producto de sabor a pollo y añadir entonces de 0,2 a 15 partes en peso de grasa comestible.

15 4º.- Un método, según la reivindicación 1 ó 2, caracterizado por el hecho de añadir al producto, después de dicho calentamiento: a) de 2 a 15 partes en peso de glutamato monosódico, b) de 3 a 15 partes en peso de hidrolizado de proteínas vegetales, c) de 1 a 4 partes en peso de sacarosa y, calentar después la mezcla resultante a 70-75°C durante 1 a 4 horas aproximadamente.

20 5º.- El método, según la reivindicación 4, caracterizado por el hecho de enfriar la composición de sabor a pollo y mezclarla con una cantidad comprendida entre 0,2 y 15 partes de grasa comestible y una cantidad comprendida entre 0,01 y 0,1 partes en peso, de una mezcla de inosinato disódico y guanilato disódico, 50 : 50, en peso, basadas en el peso de producto de sabor a pollo, y calentar entonces entre 50-55°C durante un período comprendido entre 10 y 30 minutos.

25 6º.- El método, según la reivindicación 4, caracterizado por el hecho de añadir aceite de coco antes o después de dicho calentamiento a 70-75°C.

30 7º.- Un método para preparar una composición de sa-



bor a pollo.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede y con los fines que se han especificado.

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

5

21 MAY. 1958

Madrid,

P.A.

Alberto de Elizaga
Ay. P. de E.