

27 MAR



354369

354369

MEMORIA DESCRIPTIVA
correspondiente a la solicitud de una

PATENTE DE INTRODUCCION

Solicitante: STANDARD BRANDS INCORPORATED

Residencia: 625 Madison Avenue, NEW YORK,
N.Y. Estados Unidos.

Enunciado: "UN METODO PARA IMPARTIR UN COLOR SE-
MEJANTE AL DEL HUEVO FRESCO A COMPOSI-
CIONES DE HUEVO"

NK.

1.



Esta invención se refiere a composiciones de huevo y a los métodos para prepararlas.

5 Cuando se dejan permanecer huevos recién descascara-
dos, ya sea a la temperatura ambiente, ya bajo refrigeración, du-
rante un breve periodo de tiempo, su atractivo color amarillo ana-
ranjado se trueca en un pardo barroso o pálido. Este cambio en
el color no afecta al gusto o paladar de los huevos pero perjudica
a lo apetitoso de su aspecto.

10 Cuando los huevos que han sufrido este cambio se uti-
lizan, por ejemplo, en la preparación de huevo revuelto, el color
sucio o pardo claro que han adoptado es impartido al huevo re-
vuelto. Tiene lugar también este cambio de color cuando los hue-
vos revueltos, producto de huevos recién descascara-
dos se han de-
jado permanecer durante cierto tiempo, por ejemplo, sobre mesas
de vapor, en los restaurantes.

15 Un objeto de la presente invención es el de aportar
una composición de huevo que comprende clara de huevo y yema de
huevo, que puede permanecer preparada durante periodos de tiempo
relativamente largos sin sufrir el cambio normal de color a un
20 pardo barroso o pálido.

Otro objeto del presente invento es el de aportar una
composición de huevo líquida que comprende clara y yema de huevo,
la cual puede almacenarse durante periodos de tiempo relativamente
largos, sin sufrir el cambio normal de color a un pardo barroso
25 o pálido.

Otro propósito más del presente invento es el de apor-
tar una composición de huevo revuelto que comprende clara y yema
de huevo, la cual puede permanecer preparada durante periodos de
tiempo relativamente largos, sin sufrir el cambio normal de color
30 a un pardo barroso o pálido.



5 Conforme a la presente invención, se dispone una composición de huevo que comprende una mezcla de yema y de clara y una pequeña cantidad de un compuesto de fósforo soluble, poseyendo dicha composición un valor pH en el cual el compuesto de fósforo es efectivo para conferir un color semejante al del huevo fresco a dicha composición, pero insuficiente para afectar sensiblemente a las características de coagulación normal de la composición.

10 Se utiliza el término "composición de huevo" en esta descripción y en las reivindicaciones anexas en el sentido de incluir tanto el huevo revuelto como el huevo líquido, con inclusión de huevos recién descascarados, huevos que han pasado a adquirir una tonalidad parda barrosa, huevos enteros, y huevos pasteurizados.

15 Cuando la clara de los huevos recién descascarados se separa prácticamente por completo de la yema, se observa poco o ningún cambio en esta última, dejándola permanecer en reposo, pero según aumenta la proporción de clara respecto a la de yema, va aumentando en proporción el cambio de color.

20 La composición líquida de huevo de la presente invención puede producirse incorporando en una mezcla de clara y de yema de huevo un ácido de fósforo o una sal ácida correspondiente, en una cantidad suficiente para ajustar el valor pH a un valor de aproximadamente 5,5 a aproximadamente 7. Puede prepararse también la composición incorporando una sal neutra o básica de un ácido de fósforo y una cantidad suficiente de un ácido comestible para ajustar el pH de la composición a los límites arriba indicados, esto es, de 5,5 a 7. El compuesto de fósforo debe distribuirse uniformemente en las composiciones de huevo para evitar la reducción del valor pH en cualquier porción de la composición por
25
30 debajo de aproximadamente 5,5, ya que se produciría la coagulación




de la proteína del huevo a este valor pH.

5 La cantidad de compuesto de fósforo necesaria para impartir el color semejante al del huevo fresco a la composición de huevo líquida depende de cierto número de factores variables, por ejemplo, la composición química del compuesto de fósforo, es decir, si es un ácido orto-, piro-, o tri-fosfórico o una sal correspondiente, el valor pH de los huevos, el color particular deseado, y, si es necesario, la cantidad de ácido comestible añadido a la composición de huevo. No obstante, la cantidad utilizada
10 habrá de ser insuficiente para que afecte sensiblemente al sabor, a las características de coagulación, y a la descomposición bacteriana de los huevos.

15 El color semejante al del huevo fresco de la composición de huevo de la presente invención varía ligeramente, por ejemplo, entre amarillo con un matiz anaranjado, amarillo brillante, amarillo anaranjado y diversas tonalidades del mismo. Si bien estos colores, con excepción del color amarillo anaranjado, no son el color exacto de las composiciones de huevo fresco, se asemejan estrechamente a las mismas y se consideran superiores al
20 color barroso o pardo pálido de los huevos almacenados que no contienen los compuestos de fósforo, y son aceptables para los fines de esta invención. El color amarillo anaranjado se considera aquí como sustancialmente el mismo que el color característico de las composiciones de huevo fresco, y dentro de los fines de este
25 invento se considera que es el color producido mejor o más deseable. El citado color semejante al del huevo fresco se utiliza en esta descripción y en las adjuntas reivindicaciones en el sentido de incluir estos colores y de dejar definido el color de la composición de huevo de la presente invención desde el color pardo
30 barroso o pardo pálido de las composiciones de huevo no tratadas

27 MAY. 1936



y mantenidas sin utilizar.

Por lo general, sólo es necesario una cantidad muy pequeña de compuesto de fósforo. Por ejemplo, para conferir el color deseable a composiciones de huevo líquidas según la presente invención, las proporciones preferidas de sales de fosfato son de entre aproximadamente 0,3 a 0,7 por ciento en peso, en el caso de fosfato monosódico anhidro, de aproximadamente 0,3 a aproximadamente 0,4 por ciento en peso, en el caso de pirofosfato de ácido sódico, y de aproximadamente 0,3 a aproximadamente 0,4 por ciento en peso en el caso de fosfato monocálcico. La proporción óptima de fosfato monosódico anhidro es de aproximadamente 0,5 por ciento. Cuando se utiliza ácido orto-fosfórico, el color que resulta más deseable es el producido cuando se incorpora una cantidad suficiente de este ácido en los huevos para ajustar el valor pH de los mismos a unos límites de aproximadamente 6,4 a aproximadamente 6,6.

Si se tratan las composiciones de huevo líquidas que hayan sufrido el cambio de color al pardo barroso o al pardo pálido, conforme a esta invención, se restaura esencialmente su color original de huevo fresco. Este efecto reversible parece indicar que los microorganismos naturalmente presentes en los huevos líquidos no son responsables del cambio de color al pardo barroso o pálido.

La composición de huevo revuelto objeto de la presente invención puede prepararse a partir de las citadas composiciones líquidas de huevo o a partir de huevos líquidos contentivos de un compuesto de fósforo y que presentan un valor pH superior a 7. Si bien tales huevos líquidos de un pH superior a 7 carecerán de la deseada estabilidad de color, y en algunos casos éste puede ser un indeseable color pardo barroso o pardo pálido,



el huevo revuelto preparado con ellos ofrecerá el color semejante al de los huevos frescos del huevo revuelto preparado con huevos recién descascarados.

5 Son compuestos de fósforo adecuados los ácidos orto-, piro- y tri-fosfóricos y sus sales correspondientes. Las cantidades de estos aditivos utilizados en la preparación de la composición de huevo revuelto de la presente invención dependerá de cierto número de factores variables; por ejemplo, la clase de compuesto de fósforo utilizado y el efecto que estos aditivos tiene sobre 10 las características texturales del huevo revuelto. Por ejemplo, cuando se incorporan varios compuestos de fósforo en los huevos líquidos y se ajusta el valor pH del huevo a niveles indeseablemente elevados, el huevo revuelto preparado así puede ser acuoso, pulposo, pastoso, gelatinoso, y, en general, poco apetitoso, si 15 se compara con el huevo revuelto preparado con huevos líquidos que no contengan aditivos. Esta limitación textural se muestra independiente del hecho de impartir el color semejante al del huevo fresco a la composición de huevo revuelto de la presente invención.

20 En la siguiente tabla, se refleja, en general que la la clase de compuesto de fosfato utilizado en el huevo revuelto preparado y el valor pH de los huevos líquidos con los cuales se ha preparado el huevo revuelto afecta tanto al color como a la textura del huevo revuelto.

25

30

27 MAY



	<u>Clase de fosfato</u>	<u>Color del huevo revuelto</u>	<u>Limitación de textura (2)</u>
	orto-	Aceptable (1) hasta un pH de aproximadamente 8,25	pH superior a 8,25 aprox.
5	piro-	Aceptable (1) hasta un pH de aproximadamente 9	pH superior a 8,5 aprox.
	trilineal	Aceptable (1) hasta un pH de aproximadamente 9	pH superior a 7,75 aprox.
	polilineal	Aceptable (1) hasta un pH de aproximadamente 7,25	pH superior a 7,5 aprox.
10	poliofólico	Aceptable (1) hasta un pH de aproximadamente 7	pH superior a 7,25 aprox.

(1) Indica un color que se considera mejor que las muestras de huevo tomadas como comparación, que no contienen compuesto de fósforo .

(2) Indica que a un valor pH superior al indicado, el huevo revuelto presentaba características texturales indeseables.

El término "impartir" se utiliza en la descripción y en las reivindicaciones adjuntas en el sentido de incluir: la conservación del color del huevo fresco en los huevos recién descascarados; la restauración del color semejante al del huevo fresco en las composiciones de huevo cuyo color haya cambiado a pardo barroso, y la conservación del color del huevo fresco en los huevos revueltos.

A fin de exponer con mayor claridad la naturaleza de la presente invención, describiremos a continuación unos ejemplos específicos. Quede entendido, sin embargo, que esto se hace a mero título de ejemplo y que no se pretende con ello ni delimitar el campo del invento ni limitar el ámbito de las reivindicaciones anexas. Los porcentajes indicados en la memoria descriptiva y rei-



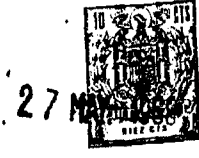
vindicaciones se entienden en peso.

En los Ejemplos siguientes, se compara el color de la composición de huevo líquida y de la composición de huevo revuelto de la presente invención con muestras tomadas como referencia que se habían dejado almacenadas bajo condiciones diversas. El color de las muestras de referencia era un pardo barroso o pálido, en tanto que el color de las composiciones de huevo según el presente invento se estimó siempre superior al de dichas muestras y similar al de las composiciones de huevo fresco, presentando tonalidades que iban del amarillo con matiz anaranjado al amarillo brillante y al amarillo-naranja, Estos colores, dentro de los fines de la presente invención, se consideran como colores semejantes al del huevo fresco. Los colores variaron según la clase del compuesto de fósforo utilizado y el valor pH de la composición de huevo. En los ejemplos, se utiliza el término "aceptable" para indicar los colores de huevo superiores al de la muestra de referencia comparativa, mientras que se utiliza el término "inaceptable" para indicar que el color de las muestras de huevo era sustancialmente similar o peor que el de la muestra comparativa. El término "óptimo" se emplea en los ejemplos para indicar que los colores del huevo eran sustancialmente idénticos al característico color amarillo-naranja de los huevos líquidos recién descascarados o de los huevos revueltos preparados a partir de huevos líquidos recién descascarados.

EJEMPLO I

Este ejemplo ilustra el uso de seis sales ácidas de fosfato para la estabilización de color de huevos líquidos descascarados.

Se descascaró cierta cantidad de huevos y se colocaron en un vaso de análisis de acero inoxidable. Se rompieron las yemas



por medio de una espátula de acero inoxidable. Se pasaron los huevos por un tamiz y se mezclaron a continuación para asegurar una homogeneidad sustancial. Se dividió la mezcla resultante en ocho porciones, y mientras se efectuaba una agitación constante, se fueron añadiendo pequeñas cantidades de sales ácidas de fosfato a siete de estas porciones. El fosfato monocálcico, debido a su limitada solubilidad, se añadió en forma de pasta hecha con agua, para asegurar una mejor dispersión en los huevos. La octava porción sirvió como referencia. Las ocho porciones se mantuvieron refrigeradas toda la noche y se dejaron después reposar a la temperatura ambiente hasta que alcanzaron tal temperatura. El valor pH y el color de las porciones fueron los siguientes:

	<u>% de aditivo</u>	<u>pH después de</u>	<u>Color des-</u>
<u>Aditivo</u>	<u>en muestra de huevo</u>	<u>refrigeración</u>	<u>pués de re-</u>
		<u>refrigeración</u>	<u>frigeración</u>
15 Ninguno (referencia)	-	7,60	Inaceptable
Pirofosfato de ácido sódico	1,0	6,87	Aceptable
Fosfato monopotásico	1,0	6,53	Óptimo
Fosfato moncamónico	1,0	6,52	Óptimo
20 Monohidrato de fosfato monocálcico	0,3	6,45	Óptimo
Monohidrato de fosfato monosódico	0,5	6,76	Óptimo
Fosfato monosódico anhidro	0,43	6,65	Óptimo
25 Hexametafosfato sódico (Calgón)	0,75	6,93	Aceptable.

EJEMPLO II

Ilustra este ejemplo el uso de monohidrato de fosfato monosódico en diversas proporciones, en huevos enteros líquidos.

Se prepararon las muestras de huevo conforme al pro-



cedimiento descrito en el Ejemplo I y se helaron y conservaron durante seis semanas. Se mantuvieron las muestras después a la temperatura ambiental hasta que alcanzaron tal temperatura. El pH y el color de las muestras fueron los siguientes:

	Porcentaje de mono- hidrato de fosfato monosódico en las muestras	pH	Color después de congeladas durante 6 semanas
5	0	7,60	Inaceptable
10	0,1	7,26	Inaceptable
	0,2	7,07	Aceptable
	0,3	6,92	Optimo
	0,4	6,85	Optimo
	0,5	6,76	Optimo
15	0,6	6,70	Optimo
	0,7	6,65	Optimo

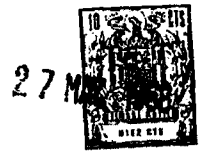
EJEMPLO III

Este ejemplo ilustra el uso del ácido ortofosfórico (1 parte 83,7 % H_3PO_4 y 2 partes de agua) en diversas proporciones para estabilizar el color de los huevos enteros y del huevo re-

vuelto hecho con dichos huevos enteros así tratados.

Se prepararon las muestras de huevo con arreglo al procedimiento descrito en el Ejemplo I. Se mantuvieron refrigeradas durante toda la noche y se dejaron después permanecer a la temperatura ambiente hasta que alcanzaron tal temperatura. Se registró el valor pH y el color de cada muestra. Se hizo después huevo re-

vuelto con cada una de las muestras y se observó su color. Los resultados fueron estos:



Cantidad de ácido ortofosfórico en la muestra de

	huevo	pH	Color de los huevos refrigerados	Color del huevo revuelto
5	Ninguna (refer.)	7,45	Inaceptable	Inaceptable
	0,3 ml.	7,10	Aceptable	Aceptable
	0,6 ml.	6,80	Aceptable	Aceptable
	0,8 ml.	6,60	Óptimo	Aceptable
	1,0 ml.	6,55	Óptimo	Óptimo
10	1,2 ml.	6,40	Óptimo	Óptimo
	1,7 ml.	6,25	Aceptable	Óptimo
	2,0 ml.	6,05	Aceptable	Aceptable
	3,3 ml.	5,60	Aceptable	Aceptable.

EJEMPLO IV

15 Este Ejemplo ilustra el uso de una sal de fosfato alcalino en combinación con un ácido comestible para estabilizar el color de los huevos enteros.

20 Se prepararon muestras de huevo conforme al procedimiento descrito en el Ejemplo I, añadiéndose el ácido a una mezcla de los huevos y de sal de fosfato. Se refrigeró un juego de muestras durante toda la noche, y se dejó permanecer a continuación a la temperatura ambiente hasta que alcanzaron las mismas tal temperatura. Otro juego de muestras se congeló durante cuatro días, dejándose después permanecer a la temperatura ambiente hasta que

25 alcanzaron tal temperatura. El pH y el color, observados después de que las muestras hubieron alcanzado dicha temperatura fueron los siguientes:



	<u>Aditivo en las</u>	<u>pH</u>	
	<u>muestras de huevo</u>	<u>Refriger. toda la noche</u>	<u>Color</u>
	Ninguno (referencia).	7,50	Inaceptable
	1,0 por ciento		
5	Na ₂ HPO ₄ ·7H ₂ O.	7,60	Inaceptable
	1,0 por ciento		
	Na ₂ HPO ₄ ·7H ₂ O +	6,65	Aceptable
	0,21 por ciento		
	de ácido cítrico.		
10	1,0 por ciento		
	Na ₂ HPO ₄ ·7H ₂ O +	6,70	Aceptable
	1N HCl (1)		

	<u>Aditivo en las</u>	<u>pH</u>	
	<u>muestras de huevo</u>	<u>4 días de congelación</u>	<u>Color</u>
15	Referencia.	7,45	Inaceptable
	1,0 por ciento		
	Na ₂ HPO ₄ ·7H ₂ O.	7,42	Inaceptable
	1,0 por ciento		
20	Na ₂ HPO ₄ ·7H ₂ O +	6,60	Óptimo
	0,21 por ciento		
	ácido cítrico.		
	1,0 por ciento		
	Na ₂ HPO ₄ ·7H ₂ O +	6,60	Óptimo
25	1N HCl (1)		

(1) Cantidad suficiente para dar el pH indicado.

EJEMPLO V

Este ejemplo ilustra el uso de fosfato monosódico anhidro para restaurar el color característico amarillo-naranja de los huevos frescos enteros así como de los huevos enteros pasteurizados.



zados que han sido almacenados en congelación, y el efecto del tratamiento sobre el color del huevo revuelto obtenido con los mismos.

5 A 250 gramos de huevos enteros pasteurizados, que se almacenaron en congelación y se desocongelaron después, se añadieron 1,125 gramos de fosfato monosódico anhidro y se efectuó la mezcla durante 10 a 15 minutos para asegurar la uniforme distribución del fosfato monosódico en el huevo. Se revolvieron cien gramos de este producto y se comparó su color con el de una muestra tomada como referencia, de huevo revuelto. El huevo revuelto tratado tenía un color más amarillo-naranja y no oscurecía tan rápidamente como la muestra de referencia. Otros 100 gramos de la muestra tratada se refrigeraron durante toda la noche y se comparó su color con el de una muestra tomada como referencia. Se restauró el color de la muestra tratada al color amarillo-naranja del huevo entero fresco, mientras que la muestra de referencia presentaba un color pardo barroso.

EJEMPLO VI

20 Este ejemplo ilustra que las cantidades pequeñas de compuestos de fósforo que resultan efectivas para impartir colores semejantes al del huevo fresco a las composiciones de huevo no afectan sustancialmente a las características de coagulación normal de la composición.

25 Se trató cierta cantidad de huevos enteros según el Ejemplo I con un 0,43 por ciento de fosfato monosódico, 1,0 por ciento de K_2HPO_4 , 0,117 por ciento de ácido ortofosfórico, y 1,0 por ciento de pirofosfato de ácido sódico. Estas muestras de huevo y una muestra de referencia que no contenía compuesto de fósforo se colocaron en un baño de agua mantenido a 160°F (71,11°C) durante 5 minutos, observándose después en cuanto a coagulación

30



o formación de un precipitado. Todas las muestras presentaron sensiblemente el mismo grado de coagulación o sensiblemente la misma cantidad de precipitado formado.

EJEMPLO VII

5 Este ejemplo ilustra el efecto de varios fosfatos sobre el color y la textura de los huevos revueltos.

Se descascararon cierta cantidad de huevos y se colocaron en un vaso de ensayo de acero inoxidable. Se rompieron las yemas con una espátula de acero inoxidable. Se pasaron los huevos por un tamiz y se mezclaron después para asegurar una homogeneidad sustancial. Se dividió la mezcla obtenida en varias porciones y se añadieron los diversos compuestos de fosfato y cantidades indicados a continuación, revolviendo constantemente las muestras. Se refrigeraron las muestras durante toda la noche y se ajustó después el pH de las muestras, ya con 1N NaOH, ya con 1N HCl a los valores que se indican. Se mantuvieron congeladas las muestras durante 3 ó 4 días y se descongelaron después, determinándose su valor pH. Se preparó huevo revuelto con estas muestras, y después de revuelto, se dejó permanecer el huevo a temperatura ambiental durante aproximadamente media hora a una hora, y se determinaron el color y la textura. Se compararon las características de color y textura de estas muestras con las características de color y textura de una muestra de referencia que se había manipulado en la misma forma, pero sin compuesto de fósforo. Los resultados de este experimento fueron los siguientes:

25

30



TABLA I

	Compuesto de fosfato	Ajustes pH	pH después de descongelar	Color del huevo revuelto	Textura
5	0,3% Monohidrato de fosfato monosódico	6,8 (sin ajuste)	7,05	Aceptable	Buena
		7,25	7,40	Optimo	Buena
		7,50	7,50	Optimo	Buena
		7,75	7,70	Optimo	Buena
		8,00	7,95	Inaceptable	{ Acuosa, pulposa pastosa y gelatinosa
8,25	8,20	Inaceptable			
8,50	8,35	Inaceptable			
10	0,5% Monohidrato de fosfato monosódico	9,00	8,75	Inaceptable	(
		6,7 (sin ajuste)	6,85	Optimo	Buena
		7,25	7,30	Optimo	Buena
		7,50	7,50	Optimo	Buena
		7,75	7,70	Aceptable	Buena
15	0,5% Monohidrato de fosfato monosódico	8,00	7,85	Aceptable	Buena
		8,25	8,05	Aceptable	Buena
		8,50	8,30	Inaceptable	{ Acuosa, pulposa, pastosa y gelatinosa
		9,00	8,60	Inaceptable	
		6,6 (sin ajuste)	6,65	Optimo	
20	0,7% Monohidrato de fosfato monosódico	7,25	7,20	Optimo	Buena
		7,50	7,45	Optimo	Buena
		7,75	7,65	Optimo	Buena
		8,00	7,90	Optimo	Buena
		8,25	8,15	Aceptable	{ Acuosa, pulposa,
25	0,7% Monohidrato de fosfato monosódico	8,25	8,15	Aceptable	{ Acuosa, pulposa,
		7,25	7,20	Optimo	Buena
		7,50	7,45	Optimo	Buena
		7,75	7,65	Optimo	Buena
		8,00	7,90	Optimo	Buena
30	0,7% Monohidrato de fosfato monosódico	8,25	8,15	Aceptable	{ Acuosa, pulposa,



TABLA I (continuación)

<u>Compuesto</u>	<u>Ajustes</u>	<u>pH después de</u>	<u>Color del huevo</u>	<u>Textura</u>
<u>de fosfato</u>	<u>pH</u>	<u>descongelar</u>	<u>revuelto</u>	
	8,50	8,30	Inaceptable	{pástica, y gela-
	9,00	8,70	Inaceptable	{tinsa

5



TABLA II

	Compuesto de fosfato	Ajustes pH	pH después de descongelar	Color del huevo revuelto	Textura
5	0,5% Hexameta- fosfato sódico	6,7	7,04	Aceptable	Buena
		7,25	7,56	Inaceptable	{ Acuosa, pulposa pastosa y gela- tinosa
		7,50	7,74	Inaceptable	
		7,75	7,93	Inaceptable	
		8,00	8,12	Inaceptable	
		8,50	8,52	Inaceptable	
10	0,3% Pirofos- fato de ácido sódico	6,7 (sin ajuste)	7,02	Optimo	Buena
		7,25	7,20	Optimo	Buena
		7,50	7,37	Optimo	Buena
		7,75	7,52	Optimo	Buena
		8,00	7,61	Optimo	Buena
		8,50	7,91	Aceptable	{ Acuosa, pulpo- sa, pastosa y gelatinosa
9,00	8,23	Aceptable			
20	0,5% Tetrame- tafosfato sódico	6,7	7,05	Inaceptable	Buena
		7,25	7,51	Inaceptable	{ Acuosa, pulpo- sa, pastosa y gelatinosa
		7,50 (sin ajuste)	7,71		
		7,75	7,91	Inaceptable	
		8,00	8,20	Inaceptable	
		8,50	8,47	Inaceptable	
9,00	8,88	Inaceptable			
25					



27 MAY. 1968

TABLA III

	<u>Compuesto</u> <u>de fosfato</u>	<u>Ajustes</u> <u>pH</u>	<u>pH después de</u> <u>descongelar</u>	<u>Color del huevo</u> <u>revuelto</u>	<u>Textura</u>
5	0,7% Hexameta- fosfato sódico	6,70	7,01	Optimo	(Buena
		7,25	7,50	Optimo	(Buena
		7,50	7,72	Aceptable	(Acuosa, pulposa
		7,75	7,91	Aceptable	(pastosa y gela
		8,00	8,18	Inaceptable	(finosa
		8,50	8,50	Inaceptable	
10		9,00	8,88	Inaceptable	
15	0,5% Tripoli- fosfato sódico	6,70	6,98	Optimo	Buena
		7,25	7,51	Optimo	Buena
		7,50	7,75	Optimo	Buena
		7,75	7,92	Optimo	(Acuosa, pulpos
		8,00	8,22	Optimo	(pastosa y ge-
		8,50	8,54	Aceptable	(latinosa
20	Huevo entero tomado como referencia	7,45 (Sin ajuste)	7,57	Inaceptable	Buena



REIVINDICACIONES

1. Un método para impartir un color semejante al del huevo fresco a composiciones de huevo que comprenden una mezcla de yema de huevo y de clara de huevo, caracterizado esencialmente por las siguientes -
5 fases:

- a) incorporar a la composición de huevo una pequeña cantidad de un compuesto de fósforo soluble;
- b) distribuir dicho compuesto de fósforo uniformemente en -
la mezcla o composición de huevos, y
- 10 c) mantener dicha composición a un valor pH al cual el compuesto de fósforo es efectivo en el sentido de impartir un color semejante al del huevo fresco a la indicada composición, pero insuficiente para afectar sensiblemente a las características de coagulación normal de la composición.
15

2. Un método según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la composición es una composición de huevo líquida y tiene un valor pH de aproximadamente 5,5 a 7,0.

3. Un método según la reivindicación 2, caracterizado por el
20 hecho de que la composición de huevo líquida está constituida por huevos completos.

4. Un método según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, caracterizado por el hecho de que el compuesto de fósforo es ácido ortofosfórico y el valor pH es de aproximadamente 6,40 a aproximada-
25 mente 6,60.

5. Un método según cualquiera de las reivindicaciones 1 a la 3, caracterizado por el hecho de que el compuesto de fósforo es una sal ácida comestible de un ácido de fósforo.

6. Un método según la reivindicación 5, caracterizado por el
30 hecho de que la sal ácida es monohidrato de fosfato monosódico en una --



cantidad de aproximadamente 0,3 a 0,7, de preferencia 0,5 aproximadamente, por ciento, en peso de la composición de huevo.

5 7. Un método según la reivindicación 5, caracterizado por el hecho de que la sal ácida es pirofosfato de ácido sódico en una cantidad de aproximadamente 0,3 a 0,4 por ciento en peso de la composición de huevo.

8. Un método según la reivindicación 5, caracterizado por el hecho de que la sal ácida es fosfato monocalcico en una cantidad de aproximadamente 0,3 a 0,4 por ciento en peso de la composición de huevo.

10 9. Un método según cualquiera de las reivindicaciones 1 a la 3, caracterizado por el hecho de que el compuesto de fósforo es fosfato monopotásico.

15 10. Un método según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la composición de huevo es una composición de huevo revuelto.

11. Un método según la reivindicación 10, caracterizado por el hecho de que la composición de huevo es una composición de huevo revuelto constituida por huevos enteros.

20 12. Un método según la reivindicación 11, caracterizado por el hecho de que la composición de huevo revuelto, constituida por huevos enteros se prepara a partir de una composición líquida constituida por huevos enteros de un valor pH de aproximadamente 5,5 a aproximadamente 7.

25 13. Un método según la reivindicación 11, caracterizado por el hecho de que la composición de huevo revuelto, constituida por huevos enteros se prepara a partir de una composición líquida de huevo que presenta un valor pH de aproximadamente 5,5 a aproximadamente 8,25, y el compuesto de fósforo es fosfato monosódico.

30 14. Un método según la reivindicación 11, caracterizado por el hecho de que la composición de huevo revuelto, constituida por huevos enteros se prepara a partir de una composición líquida de huevo que pre-



senta un valor pH de aproximadamente 5,5 a aproximadamente 7,5, y el compuesto de fósforo es hexametáfosfato sódico.

15. Un método según la reivindicación 11, caracterizado por el hecho de que la composición de huevo revuelto, constituida por huevos enteros se prepara a partir de una composición líquida de huevo que presenta un valor pH de aproximadamente 5,5 a aproximadamente 7,7 y el compuesto de fósforo es tripolifosfato sódico.

16. Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Introducción que se solicita: "UN METODO PARA IMPARTIR UN COLOR SEMEJANTE AL DEL HUEVO FRESCO A COMPOSICIONES DE HUEVO".

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente Memoria descriptiva, que consta de veintiuna páginas mecanografiadas.

Madrid, 27 de mayo de 1968.

BERNARDO UNGRIA

p.p.

15

20

25

30