

372782

P - 43.110

14053  
"Frittatenerzeugung"  
11/g

16 OCT



**Memoria descriptiva**

SECRETARIA DE ECONOMIA CLASE <u>A-23</u> SUBCLASE <u>L</u>
---

para solicitar PATENTE DE INVENCION por 20 años

a nombre de ALOIS RUHDORFER

autor / de nacionalidad austriaca

con domicilio en Membergerstrasse 15, Salzburg, Austria

por: "PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE PASTAS FRITAS"  
(Clase Internacional A231)

- 1 -

15.10.71  
ACV.

BAD ORIGINAL



El invento se refiere a un procedimiento para la elaboración de pastas fritas, en el que una banda de masa cocida por las dos caras se corta en forma de pastas fritas y seguidamente se deshidrata.

5 En los procedimientos conocidos se elabora una banda de masa cocida por ambas caras, introduciendo la masa para las pastas fritas entre dos tambores caldeados giratorios. La banda de masa se corta a continuación en trozos de 50 cm de ancho, éstos se secan durante uno o dos días a efectos de facilitar el corte, se cortan y seguidamente se secan a la manera de pastas alimenticias, por ejemplo, en una corriente de aire caliente. Este secado es necesario para evitar que se estropee la mercancía, que es vendida en paquetes preparados.

102

15 La forma usual de secado es complicada y proporciona además productos acabados de calidad insuficiente. Estos inconvenientes los orilla el invento, el cual prevé para ello que la deshidratación tenga lugar de tal modo, que las pastas fritas se sumergen en aceite o grasa caliente, cuya temperatura oscile entre 100°C y 190°C, dejándose permanecer en él hasta que se alcanza un contenido de agua inferior a 7% en peso.

20

25 Empleando el aceite cuya temperatura sea sustancialmente inferior a la temperatura indicada, la masa se fríe a fuego lento sin llegar a cocerse en realidad. Se producen contenidos de grasa extremadamente altos, sin que por otra parte el agua escape a la velocidad que puede alcanzarse al sobrepasarse la temperatura de ebullición. Una elevación de la temperatura hasta por encima del límite superior indicado, reduce la calidad de las clases de

30

372782



grasas conocidas después de un servicio prolongado. Preferentemente la temperatura aplicada del aceite es de más de 120°C.

5 Es de todo punto indispensable quedarse por debajo del límite de humedad indicado, para evitar que la mercancía se estropee. En la práctica no se puede comprobar en general en el producto acabado humedad alguna, si el empaquetado se lleva a cabo rápidamente después de la elaboración.

10 Preferentemente el procedimiento conocido no se modifica únicamente en cuanto al secado definitivo. En efecto, si la masa se deja reposar durante muchas horas antes de cortarse, tal como se hace hasta ahora, entonces se forma en torno a un núcleo húmedo una capa exterior  
15 correosa, que dificulta que el material a cocer termine de cocerse. Con preferencia se prevé, por lo tanto, que la banda de masa recién cocida sea alimentada de manera continua a un dispositivo de corte que, entre guías que giran a la velocidad de la banda de masa, presenta  
20 discos separadores, detrás de uno de los cuales, o bien detrás de varios de ellos, están previstas cuchillas rotativas conducidas hacia una cuchilla estacionaria.

A continuación será explicado el invento con más detalle a base de un ejemplo de realización representado en el dibujo. La fig. 1 muestra un alzado lateral  
25 esquemático de un dispositivo para la puesta en práctica del invento, la fig. 2 un alzado lateral del dispositivo de corte, y la fig. 3, una vista desde arriba sobre el mismo.

30 En el ejemplo de realización representado en la



fig. 1, la masa líquida 2 procedente de un recipiente 1 es alimentada continuamente al superior de los dos rodillos 3, siendo arrastrada por éste. La composición de la masa empleada, puede ser distinta, siempre que la mezcla sea apropiada para la elaboración de tortas fritas. Así, por ejemplo, se ha empleado con éxito una mezcla sazonada con sal común, a base de 56% en peso de agua, 40% en peso de harina de trigo, 2,5 % en peso de leche en polvo, 1,5% en peso de huevo en polvo (huevo completo). Los dos rodillos 3 están caldeados, de modo que la banda de masa 4 está cocida por ambos lados al llegar a la cinta de transporte 5. Mediante un ventilador 6 de aire caliente, por ejemplo, se efectúa un secado superficial de la banda de masa 4. A una velocidad de movimiento del orden de magnitud de 1 m/minuto, la duración del secado es de aproximadamente un minuto. Esta drástica reducción del tiempo de secado que hasta ahora precede usualmente al proceso de corte, no origina ningún inconveniente, tal como el pegado o similares, si se emplea el dispositivo de corte 7 conforme al invento. El corte de la banda de masa 4 en estado semiseco se facilita por el hecho de que las guías de la banda de masa se mueven con la misma rapidez que ésta, o sea, a la velocidad periférica de los tambores 3. En el presente caso (fig. 2, fig. 3) consisten estas guías en cintas 10 y rodillos antagonistas 12. Inmediatamente después de dividida la banda de masa 4 por los discos separadores 11 que giran entre las cintas 10, son cortadas finamente las diversas tiras de masa por una cuchilla 15 que gira con una polea 14 y que actúa contra una cuchilla estacionaria 13.

372782



Las pastas a freír 8 semisecas, son conducidas inmediatamente a un baño de aceite 9, que calienta las pastas, expulsando con ello el agua restante. La temperatura del aceite o de la grasa (vegetal) empleados, es preferentemente de más de 120°C.

El resultado del procedimiento descrito son tortas fritas de color dorado, crujientes, delgadas y cortadas en tiras de aproximadamente 30 a 40 mm de largo y de 2 - 3 mm de ancho, que son especialmente apropiadas como pastas para sopas, pero también como galletitas para aperitivos. De las pastas fritas usuales, se diferencian éstas en especial por su alto contenido de grasa, que normalmente es superior a 25 %. Los datos analíticos de un producto típico son, por ejemplo:

(Datos en % en peso):

Cenizas	1,86%
Sal común	1,35%
Fécula	35,17%
Grasa total	47,32%
Grasa de leche	2,69%

Esta solicitud que corresponde a la presentada en Austria, el 28 de Octubre de 1.968, bajo el número A 10466/68, 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:

5

1.- Procedimiento para la elaboración de pastas fritas, en el que una banda de masa cocida por las dos caras se corta en forma de pastas fritas y seguidamente se deshidrata, caracterizado porque la deshidratación tiene lugar de modo que las pastas fritas se sumergen en aceite caliente, o bien en grasa, cuya temperatura oscila en la gama de aproximadamente 100°C hasta 190°C, dejándose permanecer en él hasta alcanzarse un contenido de agua inferior a 7% en peso.

10

2.- Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque la banda de masa recién cocida es alimentada continuamente a un dispositivo de corte que, entre guías que giran a la velocidad de la banda de masa, presenta discos separadores, detrás de uno de los cuales, o bien detrás de varios de ellos, están previstas cuchillas rotativas, que son conducidas contra una cuchilla estacionaria.

20

3.- Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 2, caracterizado porque el secado parcial de la banda de masa, en sí conocido, tiene lugar mediante un ventilador de aire caliente, antes de efectuarse el corte.

25

4.- Procedimiento de acuerdo con una cualquiera

**372782**

16 OCT 1971



de las reivindicaciones 1 - 3, caracterizado porque la temperatura del aceite o grasa caliente es superior a 120°C.

5

5.- Procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 - 4, caracterizado porque las pastas fritas se dejan permanecer en el aceite o grasa caliente hasta alcanzarse un contenido de agua inferior a 2 % en peso.

10

6.- Procedimiento de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1 - 5, caracterizado porque las pastas fritas se dejan permanecer en agua caliente hasta alcanzar un contenido de grasa superior a 25% en peso, con preferencia superior a 35% en peso.

15

7.- Procedimiento para la elaboración de pastas fritas.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en los dibujos que se acompañan y para los fines que se han especificado.


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

20

Madrid,

16 OCT. 1971

P. A.

  
Alberto de Euzoro  
Por P. A.

372782

15.10.71

ACV.

372782

100

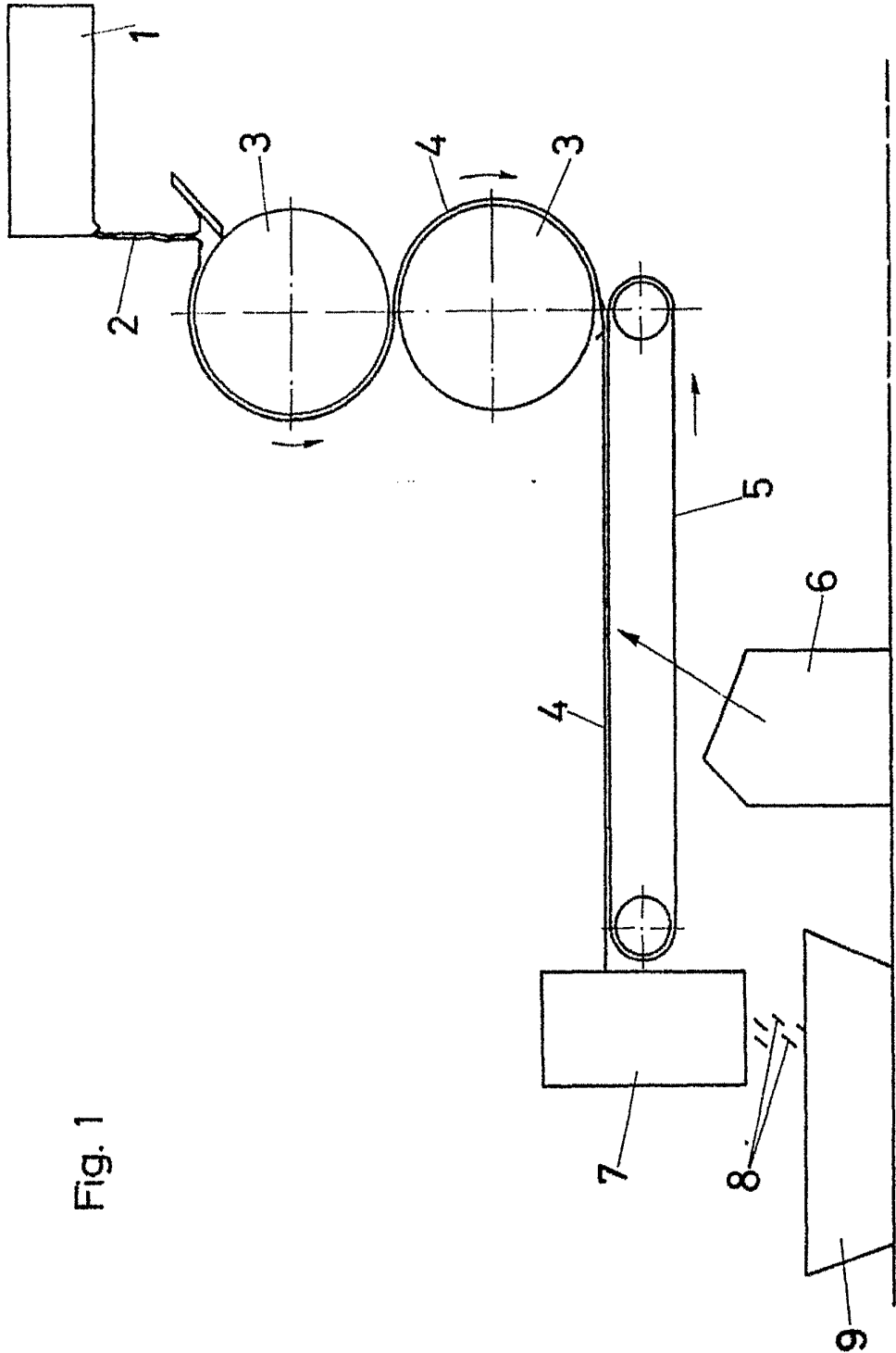


Fig. 1

Alfred G. Lutz  
For Patent



372782

Fig. 2

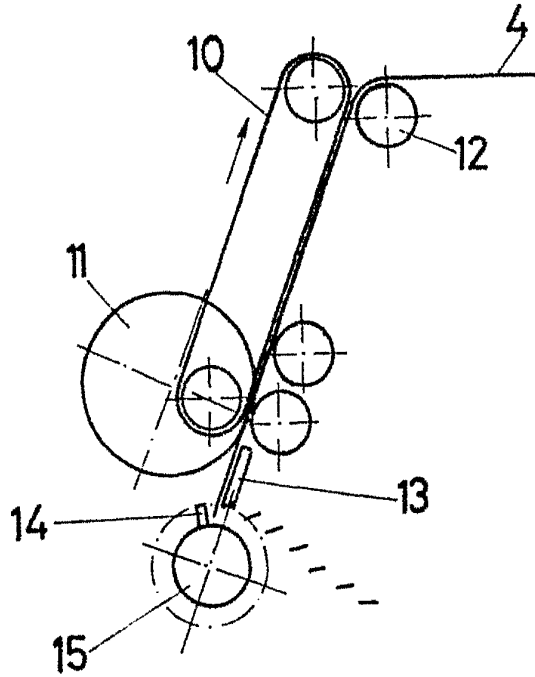
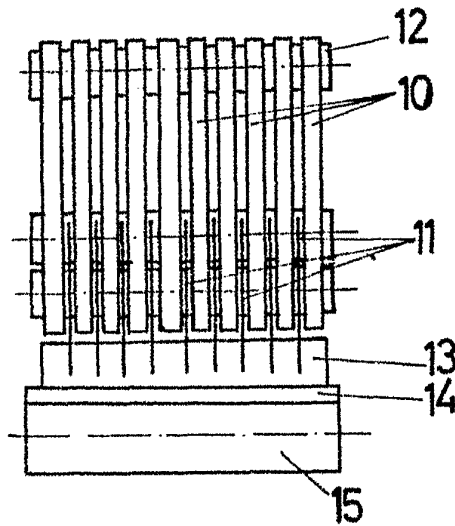


Fig. 3



Alberto de Mendonca  
Por Fazer

13298