



401231

Int. Cl.: A23L

SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE _____
SUBCLASE _____

P A T E N T E
D E
I N V E N C I O N

a favor de Don Enrique CARASUSÁN SALDAÑA, de nacionalidad española, residente en Barcelona, Avenida Infanta Carlota, 126, POR "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE UN ALIMENTO CONDIMENTADO, APTO PARA SU CONSUMO INMEDIATO".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento para la fabricación de un alimento condimentado, a base de arroz y leche, apto para ser envasado y conservado en las condiciones normales, y dispuesto para ser consumido directamente, sin preparación alguna que no sea un simple calentamiento al gusto del consumidor.

5. En sus líneas generales, el procedimiento en cuestión consiste en lavar el arroz de partida para separar las impurezas adheridas a los granos, cocer los granos lavados hasta obtener un grado de hinchazón controlado en los mismos



5. secar o tostar los granos cocidos hasta obtener una costra agrietada en la superficie de los mismos, introducir la cantidad de arroz prevista en los envases de suministro junto con una cantidad asimismo prevista de jarabe lácteo condimentado, y cerrar dichos envases para sometarlos luego a un calentamiento que completa la cocción del producto envasado.

10. La cocción del arroz lavado se realiza preferiblemente con agua o al vapor, pero también puede ser realizada en un vehículo graso comestible, en cuyo caso se adiciona al procedimiento una característica de fritura, conveniente en ciertos casos. El secado se realiza mediante aire caliente y mientras el arroz es mantenido en movimiento a fin de separar los granos entre sí y hacer accesible toda la superficie de los mismos a la acción del calor.

15. El jarabe lácteo es obtenido mediante la ebullición de leche, a la que se incorpora aditivos y saborizantes convencionales, hasta la consistencia de un almíbar. La leche de partida para esta fase del procedimiento puede ser tanto leche de vaca como leche en polvo o leche vegetal previamente diluída a la concentración necesaria para la cocción.

20. En una forma práctica de realización del procedimiento se puede seguir, a título de ejemplo, las normas siguientes:

25. En primer lugar el arroz ha de ser seleccionado cuidadosamente, ateniéndose estrictamente a los tipos semi-elaborados, por ser éstos de mayores contenidos de proteí-

401231

10



- nas y grasas, al mismo tiempo que ligeramente inferiores en hidratos de carbono y humedad. Debe examinarse asimismo su contenido en vitaminas del complejo B, que esta modalidad de arroz comprende en mucha mayor proporción que el
5. llamado arroz blanco, que ha sido desprovisto de toda su corteza y que, según es sabido, pierde en su obtención el 85% de grasa, una buena parte de dicho complejo vitamínico y casi el 70% de sales minerales.
10. Cumplido este requisito previo se inicia el procedimiento de la invención propiamente dicho, en un túnel de lavado donde, mediante duchas a presión, de agua alternativamente fría y caliente, se consigue una eliminación absoluta de todas las partículas de polvo, insectos y otras impurezas que pudieran estar adheridas o acompañar al arroz.
15. La segunda operación del procedimiento consiste en someter los granos de arroz lavados en la forma descrita, a una cocción con agua o vapor durante un periodo comprendido entre los 3 y 5 minutos, la cual hace el efecto de un cocido previo de los mismos y les proporciona una hinchazón determinada, que facilita la tercera fase del procedimiento. Como es natural, son de prever ciertas variaciones en los tiempos citados, ya que los mismos pueden variar según la granulometría y procedencia del arroz. Asimismo el
20. vehículo de cocción indicado, agua o vapor, puede ser substituído por aceite o grasa comestible, de forma que esta cocción se convierte en una fritura de los granos que produce asimismo un resultado conveniente para el procedimiento.
- 25.

A continuación, el arroz es trasladado a unos ci-

401231

10



lindros rotatorios, construídos de chapa y tela metálica de acero inoxidable, los cuales son hechos girar lentamente de manera que los granos se deslizan continuamente y exponen toda su superficie a unas fuertes corrientes de aire caliente. El calentamiento seca los granos hinchados y produce en ellos unas fisuras o grietas que facilitan su tratamiento ulterior, en tanto que en la superficie de los mismos forma una costra resistente, que facilita su transporte y almacenamiento sobre las operaciones del procedimiento.

En una línea de fabricación separada se procede a cargar leche de vaca, o leche en polvo o leche vegetal previamente diluída con agua a la concentración conveniente, en una caldera que puede ser de tipo abierto o cerrado, en todo caso provista de agitador mecánico de rotación lenta y camisa de calefacción mediante vapor. El contenido del aparato es llevado a ebullición y se le adiciona sal y azúcar en las proporciones deseadas; al cabo de un tiempo se obtiene un almíbar adecuado para el procedimiento, al que se le adiciona canela en rama y en polvo, así como cortezas de limón, los cuales actúan como saborizantes del jarabe obtenido. Éste es trasladado a un complejo pasteurizador en el que es liberado de cualquier germen de fermentación y donde es mantenido a una temperatura adecuada para su conservación hasta el momento de trasladarlo a los envases que han de contener el producto.

Los envases, de cualquier tipo usual, son conducidos mediante una cinta transportadora sobre la que actúa

401231 10



5. una dosificadora de sólidos, alimentada con el arroz preparado en la forma descrita anteriormente y que llena dichos envases con la cantidad calculada de arroz semipreparado. En una etapa ulterior de la cadena transportadora actúa asimismo una dosificadora de líquidos alimentada con el jarabe lácteo preparado según se ha descrito y termina de llenar los envases con la cantidad prevista.

10. Los envases son cerrados por los medios oportunos, dependientes de su naturaleza, y cargados en un autoclave de presión compensada, donde son sometidos a un tratamiento de calor y presión que completa la cocción de los granos de arroz semipreparado y la absorción por los mismos de una parte del jarabe. Se obtiene un producto en el que se conserva perfectamente la morfología propia de los granos de arroz y tiene un agradable aspecto.

15. La importancia que, en orden a sus resultados, se infiere del procedimiento objeto de la presente invención radica en la gran escrupulosidad del mismo y que asegura la inmunidad absoluta del producto en cuanto a la fermentación producida por bacterias u hongos, impedida precisamente por la repetida acción de presión y calor que se ejerce en las distintas fases y en los momentos precisos.

20. A su vez se proporciona al consumidor un alimento preparado, concretamente del tipo postre o merienda, perfectamente preparado y que no requiere clase alguna de manipulación previa a su consumo, lo que le permite utilizarlo en el momento deseado y sin ninguna otra espera que la del tiempo de apertura del envase. Además se tiene la seguridad

25.

401231¹⁰




de unas proporciones cuidadosamente estudiadas y aplicadas, que hacen el producto siempre igual en todas las estaciones del año.

- Serán independientes del alcance de la presente invención los detalles accesorios y demás características que no alteren la esencialidad del procedimiento, tales como los medios y aparatos utilizados para ello y los aditivos empleados en las distintas fases del mismo, por quedar todo ello comprendido dentro del espíritu de las siguientes reivindicaciones.
- 5.
- 10.

- . -

N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

1. Procedimiento para la fabricación de un alimento condimentado, apto para el consumo inmediato, caracterizado esencialmente por el hecho de comprender las operaciones de someter granos de arroz a un proceso de lavado con agua para eliminar las impurezas adheridas a ellos, cocer los granos lavados hasta obtener un grado de hinchazón controlado en los mismos, secar o tostar los granos cocidos de manera que se forma una costra agrietada en su superficie,
- 15.
- 20.
- introducir una cantidad medida de granos de arroz tratados en la forma indicada en los envases de suministro, junto con una cantidad correspondiente de un jarabe lácteo condimentado
- 

401231¹⁰ MAR



ebullición de leche natural de vaca.

6. Procedimiento para la fabricación de un alimento condimentado, apto para su consumo inmediato, de acuerdo con las reivindicaciones 1 y 4, caracterizado esencialmente por el hecho de que el jarabe lácteo comprende la disolución de leche en polvo o leche vegetal en agua hasta una concentración necesaria para iniciar la ebullición, y posterior ebullición de la lecha líquida obtenida.
- 5.

7. Procedimiento para la fabricación de un alimento condimentado, apto para su consumo inmediato.

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

Barcelona, 10 de marzo de 1972

Enrique CARASUSÁN SALDAÑA

p.a. L. PONTI

P.P.

