

401232

10 MAR 1970



Int. Cl.²: 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 FABRICACIÓN DE UN ALIMENTO VITAMINADO".

- . . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un nuevo procedimiento para la fabricación de arroz con leche, mediante el cual se consiguen mejores rendimientos industriales, a la vez que hace posible la aportación de un complejo vitamínico de gran interés para los consumidores.

5.

En sus líneas generales el procedimiento comprende las operaciones de someter el arroz crudo a un lavado para liberarlo de impurezas, escurrido del arroz lavado y mezclado del mismo con un líquido lácteo, someter la mezcla a un tratamiento térmico bajo presión y agitación

10.



hasta que el líquido es absorbido totalmente por el arroz, someter el producto obtenido a calentamiento mediante corrientes de aire caliente y agitación para separar los granos entre sí y formar una costra resistente en la superficie de los mismos, y dosificar los granos sueltos y tratados en envases de suministro, junto con una cantidad correspondiente de un jarabe lácteo que comprende un complejo de vitaminas, sales minerales y proteínas vegetales.

5. En la realización preferida de la invención se realiza el lavado mediante la acción de chorros de agua a presión, alternativamente fría y caliente, mediante los cuales se elimina todas las impurezas que puedan estar adheridas a los granos.

10. El líquido lácteo está formado preferiblemente por leche, tal como leche natural de vaca, o leche en polvo o vegetal diluidas a la concentración necesaria para el procedimiento, a la cual se ha incorporado los aditivos, aromatizantes y saborizantes convenientes. Para la formación del jarabe lácteo, este mismo líquido es concentrado hasta la densidad adecuada para el envasado y se le adiciona los complejos vitamínicos, de sales y proteínas.

15. En una forma más específica el procedimiento puede responder, en su ejecución práctica, a las normas siguientes:

20. Se inicia el procedimiento con la introducción del arroz crudo en un tambor giratorio que sufre la acción de chorros o rociados de agua caliente y fría alternativamente. Al final del último aclarado, el arroz es escurrido



completamente y transferido a un autoclave oscilante, provisto de agitador de rotación lenta y en el que se ha cargado previamente el líquido lácteo, adicionado de sal, azúcar, y los demás aditivos necesarios.

5. Esta mezcla es sometida a la acción conjunta de temperatura y presión mientras se agita el contenido, el tratamiento prosigue durante un tiempo determinado, en el cual la mezcla contiene todavía mayor proporción de líquido que sólidos, al final de cuyo periodo de detiene la agitación y se sigue el tratamiento térmico hasta que todo el líquido es absorbido por el arroz. En este momento se interrumpe el proceso para evitar que el conjunto se convierta en una masa amorfa, puesto que es una condición importante que los granos conserven su morfología.

10. Terminada esta fase del procedimiento, el producto obtenido es transferido a un cilindro giratorio y de paredes perforadas, dispuesto con su eje inclinado y por el que los granos son hechos ascender al tiempo que sufren la acción de unas fuertes corrientes de aire, alternativamente caliente y frío, las cuales producen una turbulencia propia para asegurar su separación y encostrado externo.

15. El arroz tratado de la manera descrita es almacenado en tolvas que alimentan una máquina dosificadora de sólidos que introduce la cantidad calculada de arroz tratado en los envases destinados a la expedición del alimento.
20. A continuación estos envases pasan por una dosificadora de líquidos que termina de llenarlos con el jarabe lácteo. Siguen las operaciones usuales de cierre, pasteurización o

401232

10



esterilización.

El jarabe lácteo indicado se obtiene a partir de una mezcla similar al líquido lácteo utilizado al principio del procedimiento, es decir, a base de leche, que puede ser de vaca, en polvo, vegetal u otra, adicionada de sal, azúcar y aromatizantes, la cual es sometida a una acción de calor precisa para alcanzar una graduación determinada. Este jarabe es hecho circular por aparatos apropiados para su pasteurización, y finalmente se le adiciona un conjunto de vitaminas y proporciones apropiadas de calcio, hierro, fósforo (P_2O_5), y una mezcla de proteínas vegetales que garantizan la aportación de elementos de alto valor biológico.

Como motivación principalísima del procedimiento es necesario resaltar que el campo más destacado para la aplicación del producto se encuentra situado en la alimentación infantil, puesto que se trata de un postre o merienda muy apetecible por el niño y cuyos aditivos, necesarios para un mejor desarrollo y crecimiento, convierten un alimento de gran importancia en una golosina que no ofrece ningún problema de administración.

Serán independientes del alcance de la presente invención los detalles accesorios y demás características que no alteren la esencialidad del mismo, tales como los medios y aparatos utilizados para ello, por quedar todo comprendido en el espíritu de las siguientes reivindicaciones.

401232

10



N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

1. Procedimiento para la fabricación de un alimento vitaminado, caracterizado esencialmente por el hecho de comprender las operaciones de someter el arroz crudo a un lavado para liberarlo de impurezas, escurrido del arroz lavado y mezclado del mismo con un líquido lácteo, someter la mezcla a un tratamiento térmico bajo presión y agitación hasta que el líquido es absorbido totalmente por el arroz, someter el producto obtenido a calentamiento mediante corrientes de aire caliente y agitación para separar los granos entre sí y formar una costra resistente en la superficie de los mismos, y dosificar los granos sueltos y tratados en recipientes de suministro, junto con una cantidad correspondiente de un jarabe lácteo que comprende un complejo de vitaminas, sales minerales y proteínas vegetales.
2. Procedimiento para la fabricación de un alimento vitaminado, de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado esencialmente por el hecho de efectuar el lavado del arroz crudo mediante rociados a presión de agua alternativamente caliente y fría, que eliminan las impurezas adheridas a los granos.
3. Procedimiento para la fabricación de un alimento vitaminado, de acuerdo con la reivindicación 1, ca-

401232

10



racterizado esencialmente por el hecho de obtener el líquido lácteo por concentración de leche a la densidad necesaria para el procedimiento y adición de agentes auxiliares, aromatizantes y saborizantes convenientes.

5. 4. Procedimiento para la fabricación de un alimento vitaminado, de acuerdo con las reivindicaciones 1 y 3, caracterizado esencialmente por el hecho de elegir la leche de entre el grupo que comprende leche natural, leche en polvo y leche vegetal, previamente disueltas o diluidas a la concentración necesaria para el procedimiento.

10. 5. Procedimiento para la fabricación de un alimento vitaminado, de acuerdo con las reivindicaciones 1, 3 y 4, caracterizado esencialmente por el hecho de concentrar ulteriormente el líquido lácteo, para producir el jarabe lácteo, hasta la concentración necesaria para el envasado, con adición de los complejos vitamínicos, de sales y proteínas.

15. 6. Procedimiento para la fabricación de un alimento vitaminado.

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

Barcelona, 10 de marzo de 1972

Enrique CARASUSÁN SALDAÑA

P. a. L. PONTI

PP