

402522

Concedido el Registro de acuerdo
con los datos que figuran en la pre-
sente descripción y según el con-
tenido de la Memoria adjunta.

20 SET. 1978

Int. C. A23L; A23B

~~405322~~

MEMORIA DESCRIPTIVA
DE UNA
PATENTE DE INVENCION

Por VEINTE AÑOS, a favor de Dn. Juan Antonio SOLIS CUELLAR
domiciliado en BARCELONA, Avda. Gimo. Franco, 628, por:
PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PLATOS SEMIPREPARADOS DE
ARROZ EN CONSERVA.

5. La presente Patente de Invención tiene por
objeto un nuevo procedimiento de fabricación de conservas
a base de arroz que aporta considerables ventajas sobre los
actualmente conocidos consiguiendo además, conservas de
arroz de una calidad notablemente superior a la que tienen
las que actualmente están en el mercado.

10. La industria nacional y extranjera ha comer-
cializado distintos platos de arroz en conserva que no han
llegado a alcanzar el éxito esperado. Amparándose en nombres
tan internacionalmente conocidos como la consabida "paella"
han lanzado al mercado unos productos que en nada hacían re-
cordar el mencionado plato. Esta falta de calidad en dichos
15. productos ha dado lugar a un desprestigio total de los pla-
tos de arroz en conserva.



Las causas de todo lo anteriormente indicado hay que buscarlas en dos factores fundamentales: desconocimiento de la materia prima y aplicación de una tecnología impropia para la fabricación de dichas conservas. Según la variedad de que proceden, condiciones climáticas de la cosecha y la manipulación durante el secado y elaboración, los arroces se comportan muy distintamente durante el proceso de cocción. Si esta multitud de variables, en el punto de cocción del arroz, se llevan a una línea de producción de conservas de arroz sucede lo que ha acontecido a todas las conservas que actualmente se encuentran en el mercado, es decir falta de uniformidad en el punto de cocción del arroz, aspecto deficiente y sabor insípido del propio arroz.

El otro factor citado es la aplicación de una tecnología impropia. Las conservas de arroz actualmente existentes en el mercado vienen a preparar el plato tal como normalmente se realiza en la cocina, luego se envasa y esteriliza. Tanto en el caso de introducir el arroz parcialmente cocido como se introdujera completamente crudo, confiando en la cocción que se realiza durante el proceso de esterilización, dado que dicha cocción es muy difícilmente controlable, también las conservas obtenidas son de escasa uniformidad, teniendo además el arroz un aspecto pasado y sabor recocado.

El solicitante, tras larga experiencia en el campo de la alimentación y después de haber realizado detallados estudios sobre el tema, ha puesto a punto un sistema de fabricación de conservas de arroz que tiene como base los principios siguientes:

a.- El arroz a utilizar como materia prima debe tener unas características determinadas que solo cumplen los arroces sancochados (Parboiled) es decir arroces que han sido sometidos a un proceso controlado de humectación en caliente y secado antes del descascarillado que ha modificado la estructura del grano de arroz, principalmente aumentando su contenido proteico y vitamínico, y dándole unas características especiales que hacen que durante su cocción los granos se mantengan íntegros y sueltos, diferenciándolo de los arroces normales.



55. b.- Someter el arroz a un proceso de cocción parcial rigurosamente controlado. Dicho proceso se realiza en un recipiente adecuado que, al mantener en movimiento al arroz durante el proceso de cocción parcial hace que todos los granos se hidraten por un igual eliminando además el más mínimo apelmazamiento del mismo. La cantidad de liquido introducido en el recipiente se determina de modo que una vez totalmente absorbido por el arroz, éste tenga un grado de hidratación determinado y que dependerá del coeficiente de absorción del mismo. Este grado de hidratación siempre se puede controlar antes del envasado definitivo, lo cual constituye una importante garantía adicional de que el comportamiento del producto en la cocción final será idóneo.

60. c.- Introducir el arroz en el interior del envase definitivo, completamente seco, haciendo lo mismo con todos los ingredientes que quieran adicionarse, teniendo especial cuidado en no introducir liquido ni jugo alguno. De este modo se consigue que en el proceso de esterilización no tenga lugar cocción alguna.

70. d.- De los principios anteriores se deduce que el arroz, preparado según este nuevo procedimiento, llegará al usuario parcialmente cocido, necesitando una cocción final fuera del envase.

Las conservas de arroz fabricadas según el procedimiento que nos ocupa aporta las ventajas siguientes:

80. a.- Al aplicarse a arroces sancochados, en el periodo de cocción los granos de arroz no tienden a apelmazarse ni abrirse.

85. b.- Al realizarse la precocción del arroz en un proceso rigurosamente controlado, se consigue un determinado grado de hidratación del mismo, a partir del cual puede indicarse con toda exactitud al usuario, el tiempo y cantidad de agua necesarios para la cocción definitiva del arroz.



90. c.- Al no sufrir cocción alguna durante el proceso de esterilización, no se degrada en absoluto el gusto del arroz, el cual permanecerá empapado del sabor de la mezcla de caldos, procedentes de la cocción o fritura previa de los demás ingredientes, en que ha sido parcialmente cocido, teniendo por tanto el mismo sabor que da una "paella" recién preparada.

95. El procedimiento de fabricación de platos semipreparados de arroz, objeto de esta patente de invención, consta de las siguientes operaciones que se realizan ininterrumpidamente en la línea de fabricación industrial:

100. 1.- Todos los ingredientes que componen el plato se cocinan separada o conjuntamente según receta o modo de preparación específica. De estos ingredientes: carnes, pescados, verduras, etc. y del cocinado de los mismos se separan caldos y jugos grasos que serán utilizados para la operación siguiente.

105. 2.- El arroz se cuece parcialmente en la mezcla de caldos y jugos procedentes de la operación anterior en un proceso de cocción rigurosamente controlado en tiempo y temperatura. El arroz así parcialmente cocido se impregna de todo el sabor, color y aroma del caldo. Dicho proceso de semi cocción se interrumpe cuando el grado de hidratación del arroz es el deseado, quedando el arroz cocido parcialmente. Dicha operación se realiza en un recipiente especialmente diseñado.

110. 3.- Los ingredientes precedentes de la primera operación, y el arroz parcialmente cocido, se introducen, completamente secos, en el envase definitivo.

115. 4.- Finalmente, se somete la conserva a un proceso de esterilización de acuerdo con las normas seguidas en este tipo de procesos.

120. Como ya se ha indicado anteriormente, las conservas así elaboradas contienen los ingredientes y en especial el arroz en forma semipreparada y por tanto necesitan una última manipulación culinaria.



Las conservas deben mezclarse y cocerse con un volumen determinado de agua que se indica en la etiqueta, del mismo modo que el tiempo de cocción necesario para que los granos de arroz se terminen de cocer y tomen el aspecto de una comida recién preparada.

125.

REIVINDICACIONES

PRIMERA.- " PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PLATOS SEMIPREPARADOS DE ARROZ EN CONSERVA", caracterizado para ser aplicado a arroz sancochado, esencialmente por someter dicho arroz, en un recipiente de características adecuadas, a un proceso, rigurosamente controlado, de cocción parcial en una determinada cantidad de caldo preparado, procedente de la cocción o fritura previa de los demás ingredientes; quedando el arroz, después de absorber en su totalidad dicho caldo preparado, parcialmente cocido y con un determinado grado de humedad, introduciéndose después en el envase definitivo, donde no sufre, en el posterior proceso de esterilización de la conserva ningún tipo de cocción por no haberse introducido en el envase líquido alguno, necesitando para su consumo, de una cocción final fuera del envase.

130.

135.

140.

SEGUNDA.- " PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PLATOS SEMIPREPARADOS DE ARROZ EN CONSERVA", según la reivindicación anterior, caracterizado por que en el proceso de cocción previa la cantidad de caldo preparado a añadir dependerá en cada caso de las características del arroz y de su capacidad de absorción, con el fin de que, en todos los casos, el grado de hidratación del arroz al introducirlo en el envase definitivo, esté comprendido entre el 20% y el 50 %.

145.

TERCERA.- " PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PLATOS SEMIPREPARADOS DE ARROZ EN CONSERVA", según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque al introducir el arroz dentro del envase estará parcialmente crudo pero impregnado del sabor de los ingredientes y condimentos, gracias al proceso de cocción parcial en la mezcla de jugos, aceite y

150.

mte



155.

grasa procedentes del cocinado de los mismos.

CUARTA.- "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PLATOS SEMIPREPA-

RADOS DE ARROZ EN CONSERVA", según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en el envase, antes o después de introducir el arroz, se introducen los demás ingredientes, previamente cocinados, completamente secos y sin ningún tipo de líquido adicional.

160.

QUINTO.- "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PLATOS SEMIPREPA-

RADOS DE ARROZ EN CONSERVA", según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el proceso de esterilización, no tiene lugar ningún proceso de cocción del arroz debido al bajo contenido de humedad en el interior del envase, por no haberse añadido líquidos adicionales.

165.

SEXTA.- "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PLATOS SEMIPREPARA-

DOS DE ARROZ EN CONSERVA". Todo ello tal y como se presenta en la presente memoria, que consta de seis páginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

170.

a 8 de Abril de 1.972

OFICINA TECNICA

FRANCOS-FLOREZ

P.A.

ME