



403965

A1

403.965

750501

A21 D 10/02

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

P A T E N T E

D E

I N V E N V I O N

a favor de Don Enrique PAGÉS SECALL, de nacionalidad española, residente en Barcelona, Pasaje Semillosa, 9, por "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE PASTAS ALIMENTICIAS".

Int. Cl.ª: A 21 D

MEMORIA DESCRIPTIVA

En la fabricación usual de pastas alimenticias o para sopas, la harina es aglomerada de manera que forma una masa manipulable, que es moldeada subsiguientemente a la forma definitiva por los procesos corrientes de extrusión, laminado o prensado. Todos los procedimientos conocidos implican que la pasta obtenida de la forma descrita ha de ser sometida a un proceso de secado que se realiza en armarios o túneles secadores. En ambos casos se trata de aparatos o instalaciones voluminosas, de gran capacidad toda vez que el tiempo de tratamiento ha de ser largo, de

5.

10.

POOR QUALITY

403965

- 7 JUN



5. forma que el procedimiento de fabricación normal implica una inmovilización de capital considerable bajo forma de producto en proceso; por otra parte, las operaciones de carga y descarga requieren mucha mano de obra y un consumo de energía considerable.

10. La presente invención hace posible eliminar estos inconvenientes conocidos, por el hecho de prescindir totalmente de los anteriores sistemas de secado, aun proporcionando al producto terminado nuevas cualidades apreciables, no encontradas en las pastas alimenticias disponibles actualmente en el mercado.

15. En el procedimiento de acuerdo con la invención la pasta de harina aglomerada con un agente líquido y moldeada de acuerdo con los formatos deseados, es sometida a un tratamiento térmico o temperatura superior a los 100°C, por inmersión del material en un baño de una grasa comestible caliente, siendo los parámetros de temperatura y tiempo de tratamiento seleccionados en cada caso de manera que se produce una fritura de la pasta justamente hasta el centro de su masa, con expulsión total del líquido de aglomeración, siendo el material tratado, escurrido, enfriado, y envasado directamente.

25. La aglomeración de la harina para formar la pasta moldeable puede ser realizada con agua de acuerdo con los métodos conocidos, pero es igualmente posible, de acuerdo con otra característica importante de la invención, llevarla a cabo con un líquido acuoso que contenga sustancias alimenticias o de condimentación, tales como, por ejemplo,

403965



caldo vegetal o leche desleída.

5. La grasa comestible utilizada en el tratamiento térmico de acuerdo con la invención puede ser seleccionada de entre el grupo de aceites o grasas animales o vegetales corrientes en la industria alimentaria, susceptibles de ser fundidas o calentadas a las temperaturas de tratamiento necesarias en cada caso.

10. Una forma práctica de realización del procedimiento comprende la aglomeración de la harina con el elemento líquido elegido, a la temperatura adecuada para favorecer esta operación. Ello es realizado con máquinas amasadoras convencionales del ramo, en las que se obtiene unas porciones de forma irregular, que son transferidas a las operaciones de moldeo.

15. La masa intermedia preparada es sometida a extrusión a través de hileras de forma adecuada para obtener fideos o similares, o bien laminada y cortada en tiras para formar espaghezzis o tallarines. La tira laminada también puede ser troquelada y moldeada para obtener formatos sueltos o envoltentes culinarios.

20. Los diversos formatos de pasta obtenidos, son depositados sobre una cinta transportadora metálica, provista de movimiento de avance regular y sincronizado con la salida de las máquinas moldeadoras. Esta cinta es llevada a una plataforma calefaccionada, que comprende una barca alargada, apta para contener la cantidad necesaria de materia grasa que es calentada mediante focos térmicos dispuestos debajo del conjunto. La cinta sigue un trayecto en el

403965

-7 JUN



- que sumerge el material de pasta alimenticia en la materia grasa de tratamiento, de forma que dicho material sufre una cocción tan rápida y enérgica (en forma de fritura), que comporta un secado instantáneo de los formatos. La temperatura de tratamiento y el tiempo que dura éste, son seleccionados de acuerdo con la naturaleza de la grasa y de la pasta en sí y del tipo de formato utilizado, de manera que la cocción llegue hasta el mismo centro de las piezas sin afectar el aspecto exterior de las mismas.
- 5.
10. A la salida de las barcas de cocción la cinta pasa por zonas de escurrido, que si se desea pueden ser mantenidas a una temperatura suficientemente alta para mantener una adecuada fluidez de la grasa de cocción, seguida de una zona de enfriamiento natural, o bien acelerado mediante corrientes de aire frío.
- 15.
- La pasta alimenticia tratada de esta manera queda lista para ser envasada directamente, sin otros tratamientos o secados como es corriente.
20. La eliminación del secado convencional evita, naturalmente, los riesgos corrientes de fallo del mismo y consiguiente pérdida de todo el lote. Además, el producto obtenido de esta manera es totalmente aséptico, inmune al apolillamiento y se halla totalmente a salvo de enmohecimientos.
25. Aparte de la posibilidad de efectuar diversas mezclas de harinas, o de harina de trigo con diversos componentes alimenticios en la primera fase, se abre asimismo la posibilidad de adicionar, en el tratamiento térmico ele-

- 7 JUN



403965

mentos saborizantes o de agregación de elementos nutritivos que completan la finalidad de la pasta obtenida, convirtiéndola no sólo en un vehículo destinado a absorber los sabores de la receta culinaria con que será condimentada, sino haciéndola verdaderamente contenedora de un sabor propio que puede realzar o simplificar dichas recetas, llegando a hacer posible prescindir de cualquier preparación de ellas.

Las ventajas del producto obtenido se extienden asimismo en el empleo, ya que no requiere cocción y han de ser, únicamente, humedecido por las salsas que lo acompañan, con el consiguiente ahorro de tiempo y simplificación de las operaciones culinarias, Según el tipo de formato empleado, las nuevas pastas alimenticias se prestan particularmente bien para ser utilizadas como bases para aperitivos o para complementar otros platos.

Serán independientes del alcance de la presente invención los detalles accesorios y demás características no esenciales empleados en la puesta en práctica de la misma, tales como los medios y aparatos utilizados para ello, por quedar todo comprendido dentro del espíritu de las siguientes reivindicaciones.

- . -

N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

403965

27 JUN 1973



5. 1. Procedimiento para la fabricación de pastas alimenticias, caracterizado esencialmente por el hecho de aglomerar harina o una composición de harina con un agente líquido, moldear la composición aglomerada de acuerdo con los formatos de pasta deseados y someter éstos a un tratamiento térmico a temperatura superior a los 100°C, por inmersión de los mismos en un baño de una grasa comestible caliente, siendo los parámetros de temperatura y tiempo de tratamiento seleccionados en cada caso de manera que se produce una fritura de la pasta justamente hasta el centro de dichos formatos, con expulsión simultánea y total del líquido de aglomeración, siendo el material tratado, escurrido, enfriado y envasado directamente.

15. 2. Procedimiento para la fabricación de pastas alimenticias, de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado esencialmente por el hecho de llevar a cabo la aglomeración de la harina o composición de harina con un líquido acuoso que contiene sustancias alimenticias o de alimentación.

20. 3. Procedimiento para la fabricación de pastas alimenticias, de acuerdo con las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado esencialmente por el hecho de llevar a cabo dicha aglomeración con un líquido acuoso que comprende una sustancia seleccionada de entre el grupo que comprende caldos vegetales y leche desleída.

25. 4. Procedimiento para la fabricación de pastas alimenticias, de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado esencialmente por el hecho de que el tratamiento



403965.7 JUN



térmico es realizado con una grasa comestible seleccionada de entre el grupo que comprende aceites y grasas, vegetales o animales, fusibles o calentables a la temperatura de tratamiento.

5. Procedimiento para la fabricación de pastas alimenticias.

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

Barcelona, 7 de junio de 1.972

Enrique PAGES SECALL

p.a.

