

408452



Int. Cl.:	A23C

408452

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a una PATENTE DE INTRODUC-  
CION por "Procedimiento para la fabricación  
de un producto alimenticio a base de patata",  
a favor de Gallina Blanca, S.A., entidad es-  
pañola, domiciliada en Barcelona, Infanta  
Carlota, 38.

:::

2 3 7 6

408452



Conforme se indica en el enunciado, la presente invención hace referencia a un procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio a base de patata.

- Según tal procedimiento, se parte de una masa en
5. la que el componente principal es la harina de patata precocida deshidratada, obteniéndose una mezcla homogénea con un contenido de agua entre el 30 y el 55 por ciento, dependiendo el porcentaje de agua de la proporción de harinas y féculas deshidratadas y de harinas y féculas crudas, y pa-
  10. sando dicha masa a una laminadora de al menos un par de cilindros, para obtener una lámina de 0,2 a 0,5 milímetros de espesor, la cual es troquelada para consecución de las piezas deseadas, que se deshidratan hasta descender su humedad al 25/30 por ciento, para luego freirse durante 40/50 segun-
  15. dos.

- La masa está compuesta preferentemente por un
20. cincuenta por ciento de harina de patata precocida deshidratada, treinta por ciento de harina de trigo, seis y medio por ciento de fécula de maiz, cinco por ciento de fécula de patata precocida deshidratada, tres y medio por ciento de cloruro sódico, dos con tres por ciento de lactato cálcico, uno por ciento de monoesterato de glicerilo, ocho décimas por ciento de bicarbonato sódico, medio por ciento de lactosa y cuatro décimas por ciento de saborizantes.

3.

408452



- Cuanto se acaba de exponer no debe suponer impedimento ni limitación alguna para que el procedimiento según la invención pueda ser realizado con modificación de alguna de las condiciones descritas. De un modo general,
5. ha de hacerse constar que en el mismo podrán introducirse cuantas variantes de detalle la experiencia y la práctica puedan aconsejar, en cuantas circunstancias accesorias no desvirtúen su esencialidad, que es la que se concreta en la primera de las reivindicaciones que siguen, ya sea considerada aisladamente, ya sea considerada junto con la
10. reivindicación restante.

N O T A.

Se declara de novedad y propiedad, para España y sus territorios, las siguientes

15. 1. Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio a base de patata, caracterizado por partir de una masa en la que el componente principal es la harina de patata precoñida deshidratada, obteniéndose una mezcla homogénea con un contenido de agua entre el treinta
20. y el cincuenta y cinco por ciento, dependiendo el porcentaje de agua de la proporción de harinas y féculas deshidratadas y de harinas y féculas crudas, y pasando dicha masa a una laminadora de al menos un par de cilindros, para obtenerse una lámina de un espesor entre dos y cinco décimas
25. de milímetro, la cual es troquelada para consecución de

408452

408452



las piezas deseadas, que se deshidratan hasta descender su humedad entre el veinticinco y el treinta por ciento, para luego freirse durante cuarenta a cincuenta segundos.

2. Procedimiento para la fabricación de un pro-
5. ducto alimenticio a base de patata, según la reivindicación anterior, caracterizado porque la masa está compuesta preferentemente por un cincuenta por ciento de harina de patata precocida deshidratada, treinta por ciento de harina de trigo, seis y medio por ciento de fécula de maiz, cinco
10. por ciento de fécula de patata precocida deshidratada, tres y medio por ciento de cloruro sódico, dos con tres por ciento de lactato cálcico, uno por ciento de monoesterato de glicerilo, ocho décimas por ciento de bicarbonato sódico, medio por ciento de lactosa y cuatro décimas por ciento de
15. saborizante.

3. Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio a base de patata.

- Todo ello, tal y como se describe y reivindica en la presente memoria, que consta de cuatro hojas foliadas
20. y mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona a 20 de octubre de 1972.

Gailina Blanca, S. A.  
P. P.

