

408453

408453



Int. Cl. A23L

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a una patente de introducción por "Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio a base de maíz", a favor de Gallina Blanca, S.A., entidad española, domiciliada en Barcelona, Infanta Carlota, 38.

: - :

2.

408453



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

- Según este procedimiento, se adoptan cantidades
5. proporcionales a partir de un peso determinado de maiz, empleando, por cada kilo de éste 1,7 litros de agua, 0,0052 kilos de hidróxido sódico y 0,0115 kilos de hidróxido cálcico, calentándose el conjunto de estos cuatro
 10. productos hasta alcanzar la temperatura de 70 a 85 grados, para luego añadirse un kilo de maiz triturado, manteniéndose en agitación a una temperatura entre 60 y 80 grados durante cien a ciento veinte minutos, al final de cuyo
 15. tiempo se adicionan 0,9 litros de agua por kilo de maiz, hallándose el agua caliente a unos 70 grados, conservándose esta temperatura durante aproximadamente 75 minutos, para luego dejarse escurrir la masa, que se traslada a un
 20. recipiente conteniendo tres litros de agua por kilo de maiz, en la cual agua se han disuelto aproximadamente 0,105 kilos de cloruro sódico y 0,003 kilos de ácido cítrico por litro, permaneciendo la masa en maceración durante 6 a 8 horas a temperatura ambiente, para luego dejarse escurrir nuevamente, y triturándose seguidamente hasta alcanzar una pasta homogénea, la cual se somete a extrusión para conseguir tiras continuas, que se fraccionan en porciones, listas

3 3 7 6

408453



para ser fritas y espolvoreadas según el sabor interesado.

El maíz triturado tiene una granulometría de retención inferior al dos por ciento en una malla de cuatro milímetros de luz, y con una retención superior al setenta y cinco por ciento en una malla de dos milímetros de luz.

Cuanto se ha expuesto 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, sino que en el mismo podrán introducirse cuantas variantes de detalle la experiencia y la práctica puedan aconsejar, en aquellas circunstancias accesorias que no desvirtúen su esencialidad, concretada en la primera de las reivindicaciones que siguen, ya sea considerada aisladamente, ya sea considerada junto con la reivindicación restante.

N O T A.

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

REIVINDICACIONES.

1. Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio a base de maíz, caracterizado porque se adoptan cantidades proporcionales a partir de un peso determinado de maíz, empleando, por cada kilo de éste, 1,7 litros de agua, 0,0052 kilos de hidróxido sódico y 0,0115

ME

4.

403453



kilos de hidróxido cálcico, calentándose el conjunto de estos cuatro productos hasta alcanzar la temperatura de setenta a ochenta y cinco grados, para luego añadirse un kilo de maiz triturado, manteniéndose en agitación a una temperatura

5. entre sesenta y ochenta grados durante cien a ciento veinte minutos, al final de cuyo tiempo se adicionan nueve decilitros de agua por kilo de maiz, hallándose el agua caliente a unos setenta grados, conservándose esta temperatura durante aproximadamente setenta y cinco minutos, para luego

10. dejarse escurrir la masa, que se traslada a un recipiente conteniendo tres litros de agua por kilo de maiz, en la cual agua se han disuelto aproximadamente ciento cinco miligramos de cloruro sódico y miligramos de ácido cítrico por litro, permaneciendo la masa en maceración durante seis

15. a ocho horas a temperatura ambiente, para luego dejarse escurrir nuevamente, y triturándose seguidamente hasta alcanzar una pasta homogénea, la cual se somete a extrusión para conseguir tiras continuas, que se fraccionan en porciones, listas para ser fritas y espolvoreadas según el sabor interesado.

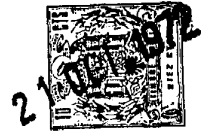
20.

2. Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio a base de maiz, según la reivindicación anterior, caracterizado porque el maiz triturado tiene una granulometría de retención inferior al dos por ciento en una malla de cuatro milímetros de luz, y con una retención su-

me

5. 3. 76

408453



perior al setenta y cinco por ciento en una malla de dos milímetros de luz.

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

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

Barcelona a 21 de octubre de 1972.

Gallina Blanca, S. A.

P.P.



me