



408 454

Int. Cl.: <u>A 21 D ; A 23 L</u>

memoria descriptiva

correspondiente a una PATENTE DE INTRODUCCION por "Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio a base de harinas y féculas", a favor de Gallina Blanca, S.A., entidad española, domiciliada en Barcelona, Infanta Carlota, 38.

\* \* \*

2.

408 454



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

- Según tal procedimiento, se parte de una mezcla pulverulenta,
5. básicamente de harinas y féculas, a la cual se adiciona agua hasta una humedad del veinticinco al treinta y cinco por ciento, pasando la masa húmeda a una extrusionadora-cocedora en la que se realiza una inyección continua de vapor a 3-4 atmósferas, lo cual determina la gelificación de los almidones presentes, saliendo la masa cocida por los
10. orificios de la extrusionadora-cocedora, para pasar seguidamente a una extrusionadora-enfriadora, provista de una camisa de circulación de agua fría, a la salida de la cual se obtiene una cinta continua, que se corta en porciones, las cuales pasan a un tambor giratorio calentado, en el que se deshidratan hasta reducir su humedad al 5-10
15. por ciento.

Las porciones obtenidas son susceptibles de freirse de inmediato, preferiblemente en aceite a unos ciento setenta y cinco grados, durante treinta a cuarenta y cinco segundos, y pudiendo luego espolvorearse con sal y/o condimentos.

20. La mezcla pulverulenta es factible de estar constituida por 61,8 por ciento de harina de trigo, 15 por ciento de fécula de tapioca, 15 por ciento de fécula de maíz, 3,5 por ciento de cloruro sódico, 1 por ciento de lactosa, 3 por ciento de cebolla deshidratada en polvo, y 0,6 por ciento de saborizante.

25. Cuanto se ha expuesto no debe suponer impedimento ni limitación alguna para que el procedimiento objeto de la invención pueda ser realizado con modificación de alguna de las condiciones descritas y representadas, sino que podrán introducirse cuantas variantes de detalle la experiencia y la práctica pueda aconsejar, siempre que con ello no se



desvirtúe 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 una o ambas reivindicaciones restantes.

N O T A.

5. 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 harinas y féculas, caracterizado por partir de una mezcla pulverulenta, básicamente de harinas y féculas, a la cual se adiciona agua hasta una humedad del veinticinco al treinta y cinco por ciento, pasando la masa húmeda a una extrusionadora-cocedora en la que se realiza una inyección continua de vapor a tres/cuatro atmósferas, lo cual determina la gelificación de los almidones presentes, saliendo la masa cocida por los orificios de esta extrusionadora-cocedora, para pasar seguidamente a una extrusionadora-enfriadora, provista de una cámara de circulación de agua fría, a la salida de la cual se obtiene una cinta continua, que se corta en porciones, las cuales pasan a un tambor giratorio, calentado, en el que se deshidratan hasta reducir su humedad al cinco/diez por ciento.

2. Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio a base de harinas y féculas, según la reivindicación anterior, caracterizado porque las porciones obtenidas son susceptibles de freirse de inmediato, preferiblemente en aceite a unos ciento setenta y cinco grados, durante treinta a cuarenta y cinco segundos, y pudiendo luego espolvorearse con sal y/o condimentos.

3. Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio a base de harinas y féculas, según la reivindicación primera, caracterizado porque la mezcla pulverulenta es factible de estar consti-

*me*

4.

408454



tuida por sesenta y uno con ocho por ciento de harina de trigo, quince por ciento de fécula de tapioca, quince por ciento de fécula de maiz, tres con cinco por ciento de cloruro sódico, uno por ciento de lactosa, tres por ciento de cebolla deshidratada en polvo, y seis décimas por

5. ciento de saborizante.

4. Procedimiento para la fabricación de un producto alimenticio a base de harinas y féculas.

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

10. cara.

Barcelona a 28 de octubre de 1972.

Gallina Blanca, S.A.  
P.P.



my G