

412028



F. E. 4-11-75

AGIK

MEMORIA DESCRIPTIVA

Es conocido que la exagerada ingestión de alimentos y el sobrepeso constituyen un serio problema sanitario. El exceso de calorías respecto a las necesidades individuales y, ante todo, el excesivo consumo de hidratos de carbono daña el funcionamiento del corazón y el sistema circulatorio, particularmente en el caso de personas ancianas, mujeres gestantes y personas que sufren de diabetes. En las últimas décadas se ha generalizado el uso de medicamentos reductores del apetito. Dichas drogas actúan como estimulantes del sistema nervioso central y por ello su administración permanente conduce a serios daños del sistema nervioso central y también al hábito. - - - - -

Recientemente se ha realizado un cierto número de intentos para resolver este problema con la ayuda de la administración de composiciones cuyo valor calórico se reduce mediante sustancias indigeribles. Dichas composiciones pueden provocar una sensación de satisfacción del apetito sin causar aumento de peso. Se han sugerido los siguientes aditivos: caseína (patente británica nº 990.523), mezclas de albúmina de huevo, caseína, éter de celulosa, goma de guar, agar pectina, carragenina y alginato sódico (patente británica nº 993.308), goma de guar (patentes británicas nos.

412028



1.041.600 y 1.106.882), una mezcla de citrato soluble de poliglucosa y poliglucosa insoluble (patente británica nº 1.182.961), celulosa microcristalina (patente U.S. 3.023.104), una mezcla de 50% de harina de glutina, 1-10% de gomas vegetales y 50% de celulosa microcristalina, cáscara de cacahuate o harina de madera (patente U.S. 3.023.104), queso o grasas comestibles (DAS 1.442.021), 5-30% de celulosa puramente dispersada (DAS 1.959.196). Se han descrito también tortas secas especiales para diabéticos, preparadas a partir de 100% de harina de soja y 30-50% de proteína (DAS 2.060.797). Ninguno de los anteriores productos cumple de manera satisfactoria con los requisitos de consumo agradable y permanente, buen sabor y fácil adsorción en el tracto intestinal. - - - - -

15. Según la presente invención se provee un procedimiento para la preparación de una composición que tiene un sabor agradable y un bajo valor calórico, el cual comprende mezclar e hinchar un nutrimento natural, que tiene un contenido digerible de hidratos de carbono, con un éter de celulosa en presencia de agua y secar el gel así obtenido. -

25. Preferentemente pueden utilizarse las siguientes fuentes naturales de hidratos de carbono digeribles en el procedimiento de la presente invención: cereales, por ejemplo trigo, centeno, avena, mijo, cebada, arroz, maíz; plantas leguminosas, por ejemplo guisantes, alubias, lentejas; tubérculos y raíces, por ejemplo patata, raíz de manioca, girasol, batata; frutos secos, tales como nuez, almendra,

412028



avellana, cacahuete, castaña o hidratos de carbono aislados de los mismos (por ejemplo pectinas). Estos últimos son particularmente adecuados como aditivos y como material de carga. También pueden utilizarse mezclas de las anteriores sustancias que contienen hidratos de carbono digeribles. - - -

5.

Como éteres de celulosa se prefiere utilizar los productos que tienen una viscosidad "media", es decir que una solución acuosa al 2% de los mismos presenta una viscosidad de 1000-3000 centipoises cuando se mide a 20°C en un viscosímetro Höppler. Por medio de modificaciones apropiadas de la tecnología y según las propiedades de las sustancias que producen hidratos de carbono, pueden utilizarse también éteres de celulosa que tengan una viscosidad inferior o superior. - - - - -

10.

La expresión "éter de celulosa" utilizada en toda la memoria abarca todos los tipos de éteres de celulosa que son inocuos para la salud, permanecen substancialmente sin ser absorbidos por el organismo y no están sometidos a la descomposición que conduce a la formación de moléculas que son perjudiciales para la salud. Para estos fines pueden utilizarse, por ejemplo, éteres alifáticos de celulosa, tales como metiléter, etiléter, éteres mezclados y substituídos, hidroxipropilmetiléter, metilhidroxietiléter, carboximetiléter, hidroximetiléter y mezclas de dichos éteres. - - - - -

15.

20.

Según una realización del procedimiento de la presente invención el componente de hidrato de carbono, por una

25.

412028



parte, y el éter de celulosa, por la otra, se mezclan con agua (antes de la mezcla mutúa) opcionalmente en presencia de otros componentes y aditivos, y se dejan hinchar. Los dos geles o suspensiones diluidos así obtenidos se mezclan entonces entre sí, por lo que tiene lugar un hinchado adicional. Según otra realización del procedimiento, el componente de hidrato de carbono se mezcla con el éter de celulosa y la mezcla así obtenida se trata con agua. - - - - -

5.

Se puede proceder, preferentemente, sometiendo el componente de hidrato de carbono a operaciones preparatorias que dependen de las otras etapas de tratamiento y del carácter de la substancia. Así, pueden desintegrarse o molerse partículas y granos que tengan un tamaño mayor de partícula (por ejemplo cereales); otras substancias pueden calentarse hasta la ebullición, cocerse o tratarse con vapor (por ejemplo la patata). Ciertas substancias pueden pelarse o descascararse preferentemente en estado seco o húmedo. Las vainas y cáscaras de los cereales pueden, en particular, inhibir y hacer más lento el proceso de hinchado. - - - - -

10.

15.

20.

25.

La principal característica de la presente invención es el hinchado común del componente de hidrato de carbono y del éter de celulosa en agua. Esta etapa se realiza preferentemente a una temperatura de 20-40°C bajo mezcla homogénea de los materiales. Dicha mezcla se efectúa por medio de agitación o amasado y depende de la consistencia de las substancias mezcladas. Pequeñas cantidades de las substancias pueden someterse a amasado manual mientras que a es

412028



cala industrial se utilizan máquinas de agitación, máquinas de amasado u otros aparatos que se aplican de manera general en la industria de la alimentación para el tratamiento de los productos harinosos. Si se desea, la masa así obtenida puede tratarse además en un molino de muelas. Pueden prepararse capas de torta ajustando el grado de dilución de la masa pastosa al valor deseado entre cilindros y cortándola a trozos. Pueden obtenerse otras formas con la ayuda de máquinas de prensado hidráulico. - - - - -

5. La relación del éter de celulosa y del contenido en hidrato de carbono del nutriente, sometido al hinchado común con el éter de celulosa, puede ser preferentemente de 1:0,1-12. - - - - -

10. El estado hinchado de la mezcla se elimina por secado del producto. Puede realizarse el secado a temperaturas diferentes según las propiedades del componente de hidrato de carbono y también según las de los eventuales aditivos (por ejemplo agentes aromatizantes, agentes colorantes y aditivos que contienen vitaminas, etc.). Se puede trabajar utilizando temperaturas de secado de 100-300°C; en este caso la operación es similar a la cocción en horno de los productos harinosos. El secado a baja temperatura proporciona un tratamiento suave de los materiales de partida y de los eventuales aditivos. El secado puede también efectuarse bajo presión reducida. Antes del secado el producto puede disponerse en cualquier forma deseada. - - - - -

15.

20.

25.

412028



- Los productos obtenidos después del secado pueden cortarse a trozos. Este producto es ya adecuado para la preparación de nutrimentos que tengan un bajo valor calórico. Los productos pueden también desintegrarse y mezclarse con otros nutrimentos. Se puede proceder también por molido del producto y utilizando el mismo como material de partida para la preparación de varios nutrimentos a la manera de harina que se usa en la producción de conservas vegetales, caldos, pudding, bebidas o material de base para la fabricación de tortas y pasteles. Los productos preparados según la presente invención pueden utilizarse sin problemas en la producción de roux, pastas de repostería, quesos, carne rellena y otros productos, tortas secas, cremas dispuestas en tubos y otros productos alimenticios similares. Pueden prepararse galletas y bizcochos de relevante calidad substituyendo una parte de la harina utilizada por la cantidad correspondiente de metilcelulosa. - - - - -
- 5.
 - 10.
 - 15.

- El producto obtenido después del secado constituye un nuevo sistema coloidal. La velocidad de hinchado de dicho sistema puede compararse perfectamente con la de los componentes utilizados. Es de importancia considerable que la velocidad de hinchado del nuevo producto obtenido sea notoriamente inferior que la del éter de celulosa puro. Esta propiedad se da tanto en medio ácido como en medio alcalino débil. - - - - -
- 20.
 - 25.

La anterior propiedad ventajosa conduce a los efectos biológicos preferibles de los nuevos productos: origina

412028



la eliminación del sabor desagradable, provoca una sensación permanente de satisfacción en el estómago y la buena adaptabilidad del producto es probablemente la causante de su rápida eliminación en el tracto intestinal. - - - - -

5. Puede añadirse un cierto número de varios aditivos a los productos preparados según la presente invención. La elección de los aditivos depende en gran manera del campo de aplicación y del material de partida utilizado. A fin de fabricar el producto de la forma más ventajosa pueden modificarse tanto su aspecto exterior como su sabor. Pueden añadirse un gran número de agentes inertes y de colorantes adecuados. Pueden añadirse extractos de carne, sal, productos edulcorantes, vegetales secos y especias, vainilla, cacao, pimienta, pimentón, etc. - - - - -
10. Es frecuentemente aconsejable añadir conservantes (por ejemplo glutamato sódico, benzoato sódico, etc.). - - -
15. Una clase muy importante de aditivos consta de compuestos añadidos para la profilaxis o el tratamiento de enfermedades debidas a la falta de nutrimentos, que pueden presentarse fácilmente cuando se utilizan dietas artificiales.
20. A fin de mantener el contenido de vitaminas del organismo al nivel deseado, son de particular importancia varios aditivos vitamínicos solubles en agua y en lipoides (por ejemplo vitaminas A, B₁, B₂, B₆, C, D, E). Como otros aditivos pueden mencionarse las sales indispensables para el
- 25.

412028



organismo (tales como sales de hierro, de magnesio, de calcio, etc.) que pueden utilizarse en forma de fosfatos o de varios complejos. - - - - -

5. Los aditivos pueden añadirse en varias fases del procedimiento según la presente invención. El método particular elegido depende en primer lugar de la resistencia al calor y al agua y de las propiedades fisicoquímicas de los aditivos. - - - - -

10. Se añaden preferentemente sustancias biológicamente activas, solubles en agua y estables antes del hinchado al gel del éter de celulosa en forma de una solución acuosa. Se puede también proceder por adición de una suspensión del aditivo. Según otra realización de la presente invención, la disolución del aditivo se fomenta por medio del uso de otros solventes. Este método es aplicable en primer lugar
15. cuando se incorporan vitaminas solubles en lipoides y sustancias biológicamente activas. - - - - -

Según otra realización del procedimiento, los aditivos se añaden a la mezcla después del hinchado. - - - - -

20. Si se utilizan aditivos biológicamente activos, agentes que mejoran el sabor o agentes colorantes sensibles al calor, el producto debe secarse bajo condiciones especialmente suaves. Siendo las vitaminas y otros aditivos particularmente sensibles a las temperaturas más altas se aplican o
25. incorporan preferentemente al producto secado por medio de

412028



impregnación, recubrimiento, inmersión o pulverización. - -

Una ventaja particular del procedimiento es que es adecuado para la administración simultánea de sustancias biológicamente indispensables que son incompatibles entre sí, de una manera muy simple. Para este fin las sustancias que son inmiscibles entre sí se incorporan en capas preparadas y secadas por separado. Las capas así tratadas pueden combinarse o pegarse a modo de bizcochos o galletas fácilmente ingeribles. Así, pueden consumirse vitamina C y composiciones de hierro en bares; el nutrimento tiene buen sabor, da una sensación de satisfacción del apetito y se reduce el consumo de hidratos de carbono. El producto obtenido según la presente invención que contiene materiales biológicamente activos puede utilizarse fácilmente para mantener en ciertos límites el peso del cuerpo de personas sanas, deportistas y mujeres gestantes. - - - - -

La aplicación de los productos obtenidos según la presente invención pueden extenderse notoriamente mediante la incorporación de otras sustancias biológicamente activas. Como campo específico de aplicación, los pacientes, enfermos y convalecientes, y las personas que se disciplinan dificultosamente (niños, personas ancianas) pueden recibir preferentemente productos obtenidos según la presente invención que contienen agentes analgésicos y sedantes suaves. Dichas drogas y agentes antisépticos, por ejemplo, se prefieren también en el caso de pacientes que sufran de ulcus. Por

412028



medio de la preparación de composiciones destinadas a pacientes diabéticos puede completarse la dieta de bajo contenido de hidratos de carbono con drogas antidiabéticas. - - - - -

E j e m p l o s

5. Ejemplo 1.

40 g de harina de trigo y 20 ml de metilcelulosa se amasan en 80 ml de agua a 30°C para dar una pulpa homogénea y después de reposar durante una hora el producto hinchado de tipo pasta se cuece a una temperatura de 120 a 130° durante media hora. Después de la cocción el contenido de humedad asciende a 6,2%. La torta cocida se desintegra y se muele hasta la finura de la harina. - - - - -

10.

Ejemplo 2.

Una mezcla de 20 g de harina de trigo, 20 g de harina de centeno y 60 g de metilcelulosa se amasa con 100 ml de agua durante una hora hasta obtener una pulpa consistente o dura, que se seca a 80°C y se muele para obtener una harina. El contenido de humedad del producto de molturación así obtenido es de 8,5%. - - - - -

15.

20. Ejemplo 3.

Una mezcla de 50 g de harina de maíz, 10 g de harina de aleurona y 20 g de carboximetiléter de celulosa se hincha en 50 ml de agua a temperatura ambiente durante 30 minutos, después de lo cual se seca a 70°C y se muele hasta la

412028



finura de la harina. El contenido de humedad del producto de molturación asciende a 9,6%. - - - - -

Ejemplo 4.

5. 4 g del producto de molturación preparado según el Ejemplo 1 se tuestan en 4 ml de aceite comestible para dar un roux. Este producto puede utilizarse fácilmente para la preparación de caldos y vegetales y también como roux para vegetales (conservados) enlatados. - - - - -

Ejemplo 5.

10. 80 g del producto de molturación preparado según el Ejemplo 3 y 50 g de huevo se amasan con agua utilizada en una cantidad tal que dé una pasta con la consistencia deseada. La pasta se dispone en la forma deseada y se seca y trata adicionalmente a la manera de una torta. - - - - -

15. Ejemplo 6.

20. 5 g de polvo de cacao, 8 g del producto de molturación preparado según el Ejemplo 2, 7,5 g de gelatina comestible, 1 g de ciclamato sódico o 1 g de sacarina y 20 g de polvo de leche descremada se mezclan uniformemente. Se prepara un pudding por suspensión de dicha mezcla en 250 ml de agua y vertido de la suspensión en 250 ml de agua hirviente. La mezcla se calienta hasta la ebullición y luego se enfría y vierte dentro del molde deseado. Cuaja en una masa de tipo gelatina. En vez de polvo de cacao puede utilizarse cual-

412028



quier agente aromatizante. - - - - -

Ejemplo 7.

5. 200 g de queso se calientan y la masa fundida formada recibe una cantidad total de 25 g del producto de molturación según el Ejemplo 2, hinchado en 100 ml de agua, a porciones y a 60°C. La masa de queso así obtenida se moldea en caliente. - - - - -

Ejemplo 8.

10. A una pasta de repostería preparada según cualquier método conocido se le añade un 15% del producto de molturación obtenido según el Ejemplo 2 y la masa se dispone en la forma deseada. Como carga adicional se puede añadir a la pasta del 15 al 20% en peso de harina de soja o de caseína comestible. - - - - -

15. Ejemplo 9.

20. A una crema de queso, una crema de jamón o una crema de salchicha, preparadas según métodos conocidos, se les añaden 20-50% en peso del producto de molturación preparado según el Ejemplo 2 y la masa así obtenida se dispone en tubos. - - - - -

Ejemplo 10.

A un relleno de carne preparado según métodos conocidos se le añaden 12% en peso del producto de molturación

412028



preparado según el Ejemplo 2, después de lo cual se rellena.

Ejemplo 11.

5. A una mezcla de 40 g de harina de trigo, 20 g de queso rallado, 16 g de margarina, 1 g de sal y 1 g de semilla de alcaravea, se le añaden 20 g de metilcelulosa hinchada en 70 ml de leche descremada, la mezcla se amasa para formar una pasta y se cuece en una plancha para galletas durante una hora. En vez del queso y de la semilla de alcaravea puede utilizarse también cualquier otro agente aromatizante. - - - - -

10.

Ejemplo 12.

15. Una mezcla de 40 g de harina de galleta, 20 g de metilcelulosa, 15 g de margarina, 5 g de azúcar y 1,5 g de carbonato amónico se amasa con agua para dar una pasta. Como agente aromatizante se añade por ejemplo sal o vainilla a la mezcla. Después de darle forma la pasta se cuece de la manera usual. - - - - -

Ejemplo 13.

20. 50 g de harina de centeno, 10 g de harina de gluten y 50 g de metilcelulosa se tratan con 100 ml de agua a 20°C para dar una pasta que se deja reposar durante 2 horas. La masa se seca al vacío a 70°C y se muele. El contenido de agua del producto obtenido asciende a 4,7%. - - - - -

412028



Ejemplo 14.

40 g de harina de avena finamente molida, 10 g de harina de guisante, 10 g de harina de trigo y 30 g de metilcelulosa se hinchan en 70 ml de agua y la masa así obtenida
5. se seca a 60°C durante 2 horas. El producto seco se muele en un molino Perplex. El contenido de agua del producto así obtenido asciende a 9,8%. - - - - -

Ejemplo 15.

120 g de harina de patata y 80 g de metilcelulosa
10. se tratan con 160 ml de agua para dar una pasta espesa. La masa se deja hinchar a 35°C durante aproximadamente 2 horas. La pasta muy viscosa se seca a presión reducida a 60°C y se desintegra. El producto así obtenido es particularmente adecuado para la preparación de productos cremosos (por ejemplo para el enriquecido de cargas para salchichas, quesos, etc.).- -
15.

Ejemplo 16.

40 g de harina de trigo, 20 g de queso tratado, 3 kg de margarina y 50 g de hierro dextrano (contenido de hierro 20%) se mezclan y después de la adición de 60 litros de leche agitada a 20°C se añaden 10 kg de metilcelulosa
20. bajo agitación y la mezcla se deja hinchar durante una hora bajo homogenización. La masa hinchada se diluye con 80 l de leche, después de lo cual el gel líquido claro así obtenido se seca durante un minuto a una temperatura de 130-160°C en
25. un aparato de plancha para galletas, entre placas calentadas.

412028



5. A 50 kg de margarina fundida se le añaden 1,5 g de vitamina A y 12 mg de vitamina D₂. Es importante lograr una homogenización completa. Se deja que 10 kg del producto molido preparado según el Ejemplo 1 se hinchen en 100 kg de crema dulce, después de lo cual se añaden 2 g de vitamina B₁, 2 g de lactoflavina, 20 g de ácido nicótico, 100 g de ácido ascórbico y 60 g de fosfato bicálcico. El gel así obtenido se añade a la margarina fundida bajo agitación vigorosa después de lo cual se prosigue la agitación hasta que la masa se enfría. La crema así obtenida se dispone -si se desea después de la adición de polvo de cacao y de edulcorantes- entre las placas de una plancha para galletas y las placas así formadas se cortan mediante métodos conocidos. Las galletas preparadas según este Ejemplo son particularmente adecuadas para ser consumidas por deportistas. - - - - -
- 10.
- 15.

Ejemplo 17.

20. 60 kg de harina de centeno y 40 kg de metilcelulosa (viscosidad 1500 centipoises a 20°C) se dejan hinchar en 30 l de agua a 20°C. El gel así obtenido se mezcla con 20 g de ácido nicótico, 2 g de tiamina, 2 g de lactoflavina, 100 g de ácido ascórbico y 60 g de fosfato bicálcico. Después de 20 minutos la pasta se seca a 40°C al vacío. El producto así obtenido se muele para constituir una harina fina. - - -

25. El producto así obtenido puede añadirse en una cantidad de 10-50% a cremas, salchichas y quesos. - - - - -

412028



Ejemplo 18.

5. 1,5 kg de pectina y 1,2 kg de etilcelulosa se dejan hinchar en 3 l de agua después de lo cual el gel así obtenido se seca a 60°C al vacío hasta que el contenido de agua disminuye por debajo de 10%. El producto así obtenido se muele. - - - - -

10. El producto molido así obtenido se mezcla con 50 kg de albaricoques deshuesados y pelados, 20 kg de sorbitol, 0,5 kg de ácido cítrico, 0,06 kg de sacarina sódica y 27 l de agua bajo agitación, siendo el peso total del producto obtenido de 100 kg. El producto puede consumirse en forma de la bien conocida mermelada de frutas. - - - - -

N O T A

15. Se declaran de novedad y propiedad para España, sus territorios y plazas de soberanía, las siguientes. - - - - -

R E I V I N D I C A C I O N E S

20. 1.- Procedimiento para la preparación de nutrimentos de bajo valor calórico, utilizando éteres de celulosa, caracterizado porque comprende dejar hinchar un nutrimento natural, que tiene un contenido de hidrato de carbono digerible, con un éter de celulosa en presencia de agua y secar y, si se desea, desintegrar el gel así formado. - - - - -

2.- Procedimiento según la reivindicación 1, caract



412028

terizado porque comprende utilizar como nutrimentos naturales los cereales, plantas leguminosas, tubérculos y raíces, frutos secos o mezclas de los mismos o hidratos de carbono (por ejemplo pectina) aislados de dichos nutrimentos naturales. - - - - -

5.

3.- Procedimiento según las reivindicaciones 1-2, caracterizado porque comprende utilizar un éter de celulosa que tiene una viscosidad de 1000-3000 centipoises a 20°C en una solución acuosa al 2%. - - - - -

10.

4.- Procedimiento según las reivindicaciones 1-2, caracterizado porque comprende utilizar metiléter, etiléter, carboximetiléter, éteres mezclados o éteres hidroxisustituidos de celulosa o mezclas de dichos éteres. - - - - -

15.

5.- Procedimiento según las reivindicaciones 1-4, caracterizado porque comprende dejar que dicho componente de hidrato de carbono se hinche en presencia de agua a una temperatura de 20-40°C. - - - - -

20.

6.- Procedimiento según las reivindicaciones 1-5, caracterizado porque comprende pelar, descascarar, desintegrar y/o moler el componente de hidrato de carbono antes del tratamiento. - - - - -

7.- Procedimiento según la reivindicación 6, caracterizado porque comprende dejar que los componentes se hinchen separadamente con agua antes de su mezcla entre sí y mez



412028

clar luego entre sí los intermedios, así obtenidos, con
agua. - - - - -

5. 8.- Procedimiento según la reivindicación 6, caracte-
terizado porque comprende dejar que el éter de celulosa se
hinche y amasar el gel así formado con el componente de hi-
drato de carbono. - - - - -

10. 9.- Procedimiento según las reivindicaciones 1-8,
caracterizado porque comprende dejar que la mezcla se hinche,
siendo la relación de los éteres de celulosa respecto al con-
tenido de hidrato de carbono de los otros componentes de 1 a
0,1-12. - - - - -

10.- Procedimiento según las reivindicaciones 1-9,
caracterizado porque comprende solidificar la mezcla hincha-
da a una temperatura de hasta 300°C. - - - - -

15. 11.- Procedimiento según las reivindicaciones 1-9,
caracterizado porque comprende secar la mezcla hinchada a
temperatura ambiente. - - - - -

20. 12.- Procedimiento según las reivindicaciones 1-9,
caracterizado porque comprende secar la mezcla hinchada al
vacío. - - - - -

13.- Procedimiento según las reivindicaciones 1-10,
caracterizado porque comprende desintegrar y/o moler el pro-
ducto sólido obtenido después del secado. - - - - -





412028

14.- Procedimiento según las reivindicaciones 1-13, caracterizado porque comprende añadir a la mezcla aditivos antes o después del secado. - - - - -

5. 15.- Procedimiento según la reivindicación 14, caracterizado porque comprende añadir una sustancia de carga, un agente colorante, una especie o un conservante a la mezcla. - - - - -

10. 16.- Procedimiento según la reivindicación 14, caracterizado porque comprende añadir una sustancia biológicamente activa a la mezcla. - - - - -

17.- Procedimiento según las reivindicaciones 1-13, caracterizado porque comprende añadir una sal a la mezcla. -

15. 18.- Procedimiento según las reivindicaciones 15-17, caracterizado porque comprende añadir una solución o suspensión que contiene una vitamina soluble en agua o lipoi de a la mezcla antes o después del secado. - - - - -

19.- Procedimiento según la reivindicación 18, ca racterizado porque comprende tratar o recubrir la substan cia secada con una solución o suspensión de vitaminas solu bles en agua o lipoides. - - - - -

20. 20.- Procedimiento según la reivindicación 16, ca racterizado porque comprende añadir a la mezcla agentes se dantes, analgésicos, antidiabéticos y/o antisépticos. - - -



412028

21.- "PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE NUTRI-
MENTOS DE BAJO VALOR CALORICO". - - - - -

Todo ello conforme se describe y reivindica en la
presente memoria que consta de veintiuna hojas, foliadas y
mecanografiadas por una sola de sus caras.

5.

SECRETARÍA DE SALUBRIDAD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

M. de la Cruz

mpm.

