

426815



19 JUN. 1974

P - 57.634

B 30562
Case D 3056

A23L

Memoria descriptiva

para solicitar PATENTE DE INVENCION por 20 años

a nombre de CPC INTERNATIONAL INC.

entidad norteamericana

con domicilio en International Plaza, Englewood Cliffs,
Nueva Jersey, Estados Unidos de América.

por: "PROCEDIMIENTO PARA OBTENER UN PRODUCTO DE
PASTA DE CREMA SECA"
(Clase Internacional A231)



19 JUN 1974

La presente invención se refiere a un producto de pasta de crema seca, para mejorar y reforzar el sabor, así como para mejorar la consistencia, de preparaciones de alimentos, incluyendo un procedimiento para prepararlo.

5 Hay una demanda general de productos que sean apropiados para uso universal y adecuados para comunicar un sabor de crema mejorado a preparaciones de alimentos tales como sopas, salsas, verduras y platos preparados, y al mismo tiempo para aglutinar estas preparaciones de alimentos. Hasta
10 ahora no se ha dispuesto de productos de esta clase.

Se ha desarrollado ahora un producto de pasta de crema seca que es excelentemente adecuado para mejorar y reforzar el sabor, así como para mejorar la consistencia de preparaciones de alimentos. El producto de crema seca contiene
15 como ingredientes principales mantequilla, grasa de mantequilla y/u otras grasas animales o vegetales, secadas por atomización y pulverizadas, almidón, caseinato sódico y, si se desea, aglutinantes vegetales y/o gelatina. Preferiblemente, el producto de pasta de crema seca consiste en aproximadamente
20 20 a 40 partes en peso de mantequilla en polvo, aproximadamente 10 a 35 partes en peso de grasa de mantequilla y/u otras grasas animales o vegetales, aproximadamente 20 a 40 partes en peso de almidón, aproximadamente 5 a 15 partes en peso de caseinato sódico y/o leche desnatada en polvo, y, si se desea,
25 aproximadamente 2 a 5 partes en peso de aglutinantes vege



19 JUN 1974

tales y/o gelatina.

La mantequilla en polvo se produce preferiblemente secando por atomización mantequilla fresca bajo condiciones suaves, y se puede obtener, por ejemplo, usando leche desnatada como vehículo, en proporción entre aproximadamente 70 y 80 partes en peso de grasa y entre aproximadamente 20 y 30 partes en peso de sólidos de leche desnatada en el producto final. La mantequilla en polvo puede ser reemplazada proporcionalmente por grasas secadas por atomización de otro origen, que tengan un punto de fusión dentro del intervalo de la grasa de mantequilla.

Las grasas animales o vegetales usadas en vez de la grasa de mantequilla tienen un punto de fusión comprendido en el intervalo de aproximadamente 30 a aproximadamente 50°C, dependiendo de la consistencia deseada del producto de pasta de crema seca. Son grasas adecuadas, por ejemplo, la grasa de vacuno y las grasas vegetales endurecidas, tales como el aceite de girasol, aceite de cacahuete y aceite de palma endurecidos.

El caseinato sódico y/o la leche desnatada en polvo están destinados no solo a redondear el sabor del producto de pasta de crema seca, sino que también se usan para aumentar el aspecto cremoso.

El almidón sirve como sustancia de soporte para el producto de pasta de crema seca, y también está destinado a aglutinar las preparaciones de alimentos tales como sopas, sal

5 sas, verduras y platos preparados.

5 Los almidones adecuados, aparte de los almidones de cereales nativos tales como almidón de maíz y trigo, así como los almidones de cereales céreos y/o almidones de tubérculo o raíz, tales como almidón de patata y tapioca, son almidones física, química y/o enzimáticamente modificados, por ejemplo almidones pregelatinizados y almidones fosfatados.

10 Los aglutinantes vegetales, tales como agar-agar, alginato, carragenato, harina de guar, harina de nuez carob, pectina y/o gelatina, que se pueden añadir si se desea, ayudan a modificar las propiedades de dar cuerpo del almidón, de la manera deseada.

15 El producto de pasta de crema seca puede incluir también pequeñas cantidades de agentes tensioactivos, por ejemplo emulsificadores, tales como lecitina y/o mono- o diglicéricos de ácidos grasos presentes en la naturaleza en los aceites y las grasas comestibles. Se usan para emulsificar las fases acuosa y grasa del alimento preparado, de manera que se consiga una consistencia cremosa.

20 En el producto de pasta de crema seca se pueden incorporar adicionalmente, desde luego, sabores tales como sal común, azúcares, sazónadores y aromáticos.

25 Para la manufactura del producto de pasta de crema seca, el almidón, los aglutinantes vegetales, si se desean,

19 JUN.



y el caseinato sódico y/o la leche desnatada en polvo, así como diversos sabores, se mezclan en un amasador.

5 Esto se mezcla luego previamente junto con grasa de mantequilla y/u otras grasas, que han sido previamente licuadas, por calentamiento, si se desea, así como emulsi-
10 ficantes, si se desea, y se trabaja hasta una masa pastosa homogénea. Después se envuelve en ella la mantequilla en polvo. Dependiendo de su consistencia, que está determinada por el punto de fusión de las grasas, con el producto de pas-
15 ta seca se pueden llenar jarras, tubos o latas, se le puede dar forma de cubos similares a los de productos de pasta pa-
20 ra caldo, o comprimir en tabletas.

El nuevo producto de pasta de crema seca llena un vacío del mercado. Presenta excelentes propiedades para mejo-
15 rar el sabor de numerosas preparaciones de alimentos. Combinando, por ejemplo, 500 ml de pasta de pollo sin sazonar con tres cubos de 95 g del producto de crema seca pastosa, se ob-
20 tiene una sabrosa sopa de pollo, y uno o dos cubos de 95 g del producto dan excelentes propiedades cremosas a aproxima-
25 damente 250 ml de salsa de carne. El producto de pasta de crema seca también es particularmente adecuado para dar sabor y aglutinar verduras. Por adición de uno o dos cubos de 95 g del producto a aproximadamente 250 ml de espinacas congeladas sin sazonar se obtienen espinacas a la crema, y un cubo añadido a 250 g de guisantes congelados produce un plato de

verdura de sabor mejorado. El producto de crema seca pasta sa se puede usar también en platos preparados, como ragús.

Los siguientes ejemplos ilustrarán más claramente la composición y producción del producto de pasta de crema
5 seca.

EJEMPLO 1

	<u>Kg.</u>
Mantequilla en polvo liofilizada (80% de grasa)	23,3
10 Grasa de vacuno, líquida (punto de fusión 40 a 50°C)	11,3
Grasa de girasol, líquida (punto de fusión aproximadamente 39°C)	12,6
Caseinato sódico	6,6
Leche desnatada en polvo	5,6
Lecitina	0,3
15 Almidón de patata (de bajo contenido de agua)	26,6
Harina de guar	4,0
Sal común	6,7
Sazonadores, sabores y extractos	3,0
20	<hr/>
	Total 100,0 kg.

El almidón de patata, harina de guar, caseinato só-
dico, leche desnatada en polvo, sal común, sazónador y sabo-
res se mezclan en un amasador. A esta mezcla previa se añaden
25 grasa de vacuno y grasa de girasol calentadas a aproximadamen



19 JUN. 1974

te 60°C, y lecitina, y se trabajan hasta una masa pastosa ho-
mogénea a la que finalmente se añade mantequilla en polvo se-
cada por atomización. Luego se puede dar a la masa forma de
cubos, y envasarla de forma usual.

5

EJEMPLO 2

	<u>kg</u>
Mantequilla en polvo, secada por atomización (75% de grasa)	32,0
Grasa de mantequilla	24,0
Leche desnatada en polvo	8,0
10 Almidón de tapioca	28,0
Sal común	6,0
Sazonador y sabores	2,0
	<hr/>
Total	100,0 kg.

15

La mezcla previa se prepara como se describe en el
Ejemplo 1. Luego se añade la grasa de mantequilla, que se ha
licuado por calentamiento, y la mezcla previa se trabaja has-
ta una masa pastosa homogénea. Finalmente se envuelve en ello
20 la mantequilla en polvo secada por atomización. Luego se pue-
de dar a la masa forma de cubos y envasarla de forma usual.



EJEMPLO 3

	<u>kg.</u>
Mantequilla en polvo, secada por atomización (80% de grasa)	25,0
5 Grasa de mantequilla	10,0
Grasa de girasol, líquida (punto de fusión aproximadamente 39°C)	5,0
Caseinato sódico	6,0
Almidón de maíz céreo modificado con fosfato	10,0
10 Almidón de patata	20,0
Maltodextrina	16,0
Sal común	6,0
Sazonador y sabores	2,0
	<hr/>
	Total 100,0 kg.

15

La mezcla previa se prepara y homogeneiza con la grasa de mantequilla y grasa de girasol, que han sido licuadas por calentamiento, así como con la mantequilla en polvo secada por atomización, como se describe en el Ejemplo 1.

11.6.74

19 JUN.



EJEMPLO 4

	<u>kg.</u>
Mantequilla en polvo, secada por atomización (80% de grasa)	34,0
5 Grasa de vacuno (punto de fusión 40-50°C)	15,0
Mono/diglicérido de ácido graso	0,5
Leche desnatada en polvo	5,0
Caseinato sódico	6,0
Almidón de patata	26,0
10 Carragenato	2,5
Sal común	9,0
Sazonador y sabores	2,0
	<hr/>
Total	100,0 kg.

15 Se prepara la mezcla previa de almidón de patata, carragenato, leche desnatada en polvo, sal común, sazónador y sabores, y la masa obtenida tras adición de grasa de vacuno que ha sido licuada por calentamiento, mono/diglicérido de ácido graso y mantequilla secada por atomización en polvo

20 se homogeneiza como se describe en el Ejemplo 1.

Esta solicitud que corresponde a la presentada en la República Federal Alemana, el 23 de Mayo de 1.973, bajo el Nº P 23 26 114.5, se acoge a los beneficios del artículo 51 del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.



19 JUN

REIVINDICACIONES

5 Los puntos de invención propia y nueva que se pre-
sentan para que sean objeto de esta solicitud de Patente de
Invención en España, por VEINTE años, son los que se reco-
gen en las reivindicaciones siguientes:

10 1ª.- Procedimiento para obtener un producto de pas-
ta de crema seca para mejorar y reforzar el sabor y para me-
jorar la consistencia de preparaciones de alimentos, que con-
tiene como ingredientes principales mantequilla, grasa de
mantequilla y/u otras grasas animales o vegetales, secadas
por atomización y pulverizadas, almidón, caseinato sódico y,
15 si se desea, aglutinantes vegetales y/o gelatina, y caracte-
rizado porque el almidón, los aglutinantes vegetales si se de-
sean, y el caseinato sódico y/o la leche desnatada en polvo,
así como los sabores, se mezclan en un amasador, tras lo cual
la mezcla previa, junto con la grasa de mantequilla y/o las
20 otras grasas, que han sido previamente licuadas por calenta-
miento, si se desea, se amasan hasta una masa pastosa homogé-
nea, y porque finalmente se trabaja con ello la mantequilla
en polvo.

25 2ª.- Procedimiento según la reivindicación 1ª, ca-
racterizado porque el producto resultante contiene aproxima-
damente 20 a 40 partes en peso de mantequilla en polvo, apro

11.6.74

19 JUN. 1974

ximadamente 10 a 35 partes en peso de grasa de mantequilla y/u otras grasas animales o vegetales, aproximadamente 20 a 40 partes en peso de almidón, aproximadamente 5 a 15 partes en peso de caseinato sódico y/o leche desnatada en polvo, 5 y, si se desea, aproximadamente 2 a 5 partes en peso de aglutinantes vegetales y/o gelatina.

3ª.- Procedimiento según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el producto resultante contiene como almidones, almidones de cereales nativos tales como almidón de maíz y trigo, así como almidones de cereales cereos, 10 y/o almidones de tubérculos o raíces tales como almidón de pata y tapioca, y/o almidones modificados física, química y/o enzimáticamente.

4ª.- Procedimiento según las reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizado porque el producto resultante contiene como 15 aglutinantes vegetales, agar-agar, alginato, carragenato, harina de guar, harina de nuez carob y/o pectina.

5ª.- Procedimiento según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el producto resultante contiene 20 además agentes tensioactivos tales como lecitina y/o mono- o diglicéridos de ácidos grasos presentes naturalmente en aceites y grasas comestibles.

6ª.- Procedimiento según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el producto resultante contiene 25 además sabores, tales como sales comunes, azúcares, sazonado

11.6.74

19 J



res y aromáticos.

5 7^a.- Procedimiento según cualquiera de las reivin-
dicaciones precedentes, caracterizado porque la masa pasto-
sa se introduce en jarras o latas, se le da forma de cubos
o se comprime en tabletas, dependiendo de la consistencia,
que se determina por el punto de fusión de las grasas.

8^a.- Procedimiento para obtener un producto de pas-
ta de crema seca.

10 Tal y como se ha descrito en la Memoria que ante-
cede y con los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de doce hojas escritas a máqui-
na por una sola cara.

Madrid,

P.A.

19 JUN. 1974

Oscar de Elizaguru
Fertec

11.6.74

AMC/