

434087

Casa 18949

A23K4/18, A23N17/00

CONCEDIDA

PATENTE DE 19 JUN. 1976 INVENCIÓN

por "PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR UN ALIMENTO DE TEXTURA BLANDA Y ESTABLE CON EL TIEMPO PARA ANIMALES DOMESTICOS", a favor de la firma francesa UNISABI S.A., residente en 1, rue de Metzeral, 67 Strasbourg-Neudorf (Bas Rhin) Francia.

ANULADA LA PATENTE DE INVENCIÓN

MEMORIA DESCRIPTIVA

EL presente invento se refiere a alimentos de textura blanda para animales domésticos, principalmente perros y gatos, que se parecen a alimentos frescos y que son estables al tiempo.

15.

Los procedimientos utilizados hasta ahora para fabricar tales alimentos presentan el inconveniente de emplear grandes proporciones de sacáridos y polisacáridos para fijar el agua y dar a estos alimentos una consistencia plástica; además, los sacáridos presentan inconvenientes desde el punto de vista nutritivo.

10.

POOR QUALITY

El invento tiene por objeto un alimento del tipo referido, cuya composición y procedimiento de fabricación no presenten los citados inconvenientes de las composiciones y los procedimientos anteriores.

5. El procedimiento según el invento consiste en tomar proteínas, tales como músculos y/o despojos, pescado despojos de pescado, finamente picados, y/o harinas de proteínas animales o vegetales; añadirles harinas de cereales; añadirles una cantidad a lo sumo igual a alrededor de 20% a 10. 25% de una mezcla que contenga sustancias naturales de carácter coloidal, como soluble de pescado, proteínas de leche, goma, un agente antimicótico y/o bactericida, cloruro de sodio en una proporción máxima de 5%, y, eventualmente, un agente plastificante en una proporción inferior a 15. alrededor de 10 %, el todo de modo que se forme una masa homogénea; elaborar esta masa en una caldera-extrudadora regulando el contenido de humedad entre alrededor de 15% y 35% mediante la inyección de agua o de vapor, hasta una temperatura y un período de tiempo suficientes para llevar a cabo un tratamiento de pasteurización del producto, y, 20. finalmente, cortar el producto extruido en pedazos del tamaño deseado.

25. El producto que se obtiene por este procedimiento, que parece a un alimento fresco, posee un aspecto agradable y da la impresión de fresco debido a su textura blanda y a su contenido de humedad que puede alcanzar hasta el 35%. El producto es estable sin necesidad de ser esterilizado en un embalaje sellado, gracias a su composición y al tratamiento que ha experimentado.

5. Las sustancias naturales de carácter coloidal, como el soluble de pescado o las proteínas de la leche, contribuyen a la estabilidad del producto, sin sobrecargarle por ello con glúcidos y aportan, por el contrario, un apreciable suplemento de proteínas.

10. Debido a su estructura particular, causada por la expansión del almidón combinada con la presencia de agentes retonedores de la humedad, el producto presenta ya una textura blanda a partir de un contenido en humedad de alrededor del 15%, sin que sea necesario recurrir a concentraciones elevadas de agentes plastificantes, como los sacáridos.

15. Se pueden incorporar también sacáridos y/o polisacáridos, pero en cantidades a lo sumo de 10%, lo que permite reducir la humedad relativa de equilibrio y contribuye a hacer que el producto sea bacteriológicamente estable.

20. En una composición ventajosa el agente bactericida es un poliol, como el 1-2 propandiol, en una proporción que, de preferencia, sea a lo sumo de alrededor de 8%. Además de su poder bactericida, la presencia de este agente mejora considerablemente la textura del producto, al mismo tiempo que permite obtener un alimento sano en cuanto a su valor nutritivo.

25. El revestimiento de grasas, aromas u otros agentes humectantes, además de aumentar la aceptación del producto por el animal, contribuye a que el producto sea estable y a impedir que sufra una eventual recontaminación.

A continuación exponemos, a título de ejemplo, dos modos de operar.

PRIMER MODO DE OPERAR :

Se prepara la fórmula siguiente:

	Despojos de ave	6
	Harina de ave	28,5
5.	Harina de maíz	15
	Salvado de trigo	15
	Gluten de maíz	15
	Levadura de cerveza seca	2,5
	Leche descremada seca	2
10.	Propilenglicol	5
	Soluble de pescado	9
	Sal	2

15. Todos estos componentes se mezclan en una mezcladora, se extruyen a través de una caldera-extrudadora de configuración alargada, se hacen pasar a través de una hilera, se cortan, se enfrían y se embalan.

SEGUNDO MODO DE OPERAR :

Se prepara la mezcla siguiente:

	Harina de pescado	20
20.	Harina de carne	10
	Harina de maíz	22
	Harina integral de soja	4,5
	Gluten de maíz	15
	Levadura de cerveza seca	2,5
25.	Mezcla de vitaminas	2
	Propilenglicol	5
	Soluble de pescado	9
	Sal	2
	Dextrosa monohidratada	8

Se elabora esta mezcla como en el primer modo de operar.

Las partículas que se obtienen se rocían con 5 partes de sebo y 3 partes de propilenglicol.

5. Se obtiene así un producto de textura blanda de aspecto atractivo, el cual puede ser envasado en sobres flexibles y se conserva perfectamente en ellos en las condiciones normales de temperatura.

10. Se puede reprochar a las carnes frescas una falta de consistencia en sus contenidos de humedad y de materia grasa, que son factores críticos si se utiliza un equipo del tipo caldera-extrudadora, como el que se mencionó antes. Por esta razón las carnes frescas pueden ser reemplazadas ventajosamente, ya sea en parte, ya sea en su totalidad, por harinas de proteínas animales o vegetales. De todos modos, la
15. gran proporción de harina de cereales proporciona el almidón necesario para la expansión del producto.

20. El invento no se limita, desde luego, a las composiciones y modos de operar descritos, los cuales han sido expuestos a título de ejemplos; entendiéndose que se pueden efectuar modificaciones, según las aplicaciones del caso, sin que por ello dejen de estar comprendidas en el invento.

N O T A

25. Descrito el objeto del presente invento se declaran nuevas y de propia invención las siguientes reivindicaciones, con prioridad de la solicitud de patente francesa número 74.02503 del 25 de Enero de 1974.

1.- Procedimiento para preparar un alimento de textura blanda y estable con el tiempo para animales domésticos, en especial para perros y gatos, caracterizado por constituirse una composición homogénea integrada por proteínas, del tipo músculos y/o despojos, pescado o despojos de pescado, finamente picados, y/o harinas de proteínas animales o vegetales, con harinas de cereales; una proporción a lo sumo de 20% a 25% de un producto mixto portador de sustancias naturales de carácter coloidal, tipo soluble de pescado, proteínas de leche, goma, un agente antimicótico y/o bactericida, un 5% a lo sumo de cloruro de sodio y, eventualmente, un agente plastificante en una proporción inferior al 10%, elaborarse dicha masa en una caldera-extrusora regulando la proporción de humedad entre alrededor de 15% a 35% mediante una inyección de agua o de vapor, hasta una temperatura y durante un periodo de tiempo suficientes para la pasteurización del producto, y, finalmente, trocear el producto extruído.

2.- Procedimiento de conformidad con la reivindicación 1, caracterizado por revestir opcionalmente los trozos que se obtienen con productos como grasa, aromas naturales o artificiales, u otros agentes humectantes.

3.- Procedimiento de conformidad con las reivindicaciones 1 ó 2, caracterizado por agregarse también a los constituyentes del producto una cantidad a lo sumo de alrededor de 10 % de sacáridos y/o polisacáridos.

4.- Procedimiento para preparar un alimento de textura blanda y estable con el tiempo para animales domésticos.

Según consta y reivindica en la presente memoria des-

criptiva que consta de 7 páginas foliadas y escritas a maquina por una sola cara.

Madrid, a 24 ENE. 1975

P.a.

JAMES ISEDA

P. P.

Firmado: JOSE L. MCRA