



ESPAÑA

(19) ES	(11) NUMERO 436.630	(10) A3
(21)	(22) FECHA DE PRESENTACION 16-Abril-1975	

PATENTE DE INTRODUCCION

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL A 23 L
--------------------------	--

(54) TITULO DE LA INVENCIÓN "PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE CACAHUETE RECUBIERTO Y TOSTADO Y APARATO PARA SU OBTENCION"
--

(59) PATENTE EXTRANJERA U OTRA FUENTE DE INFORMACION ANGEL K. HAYASAKA - Avenida de Obregón- Ciudad de México, D.F.
--

(71) SOLICITANTE (ES) D. RAFAEL CANTON ALEGRIA
---

DOMICILIO DEL SOLICITANTE Av. Jacinto Benavente, 26 - VALENCIA
---

(72) INVENTOR (ES) D. RAFAEL CANTON ALEGRIA
--

(73) TITULAR (ES) D. RAFAEL CANTON ALEGRIA
---

(74) REPRESENTANTE D. JUAN LOPEZ SANCHEZ
---

**POOR  
QUALITY**

436630

EXPEDIENTE: PATENTE DE INTRODUCCION

Titular: D. RAFAEL CANTON ALEGRIA

Nacionalidad: Española

Domicilio: Av. Jacinto Benavente, 26- VALENCIA

Objeto: "PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE CACAHUETE RECUBIERTO Y TOSTADO, Y APARATO PARA SU OBTENCION"

Prioridad:

### MEMORIA DESCRIPTIVA

5 En el cuerpo de la presente Memoria Descriptiva y con la ayuda del plano adjunto, van a quedar expuestas las características esenciales de un procedimiento para la elaboración de cacahuete recubierto y tostado, con los aparatos especialmente proyectados para la práctica de aquel procedimiento, y que siendo conocidos y practicados en Estados Unidos de Norteamérica, México y Japón, concretamente en México por la firma Angel K. Hayasako, con domicilio en Ciudad de México D.F. no es conocido ni  
10 practicado en España, razón por la cual, se insta a favor de su titular el otorgamiento del privilegio de exclusi\_

va explotación industrial y comercial que dispensa el vigente Estatuto-Ley de la Propiedad Industrial.

15 El resultado industrial de este procedimiento nuevo en España, consiste en un cacahuete, dotado de un recubrimiento de unas materias alimenticias y altamente sabrosas, que lo convierte en un exquisito manjar, espe-  
20 cialmente para su consumo en aperitivos, o para su consumo normal y directo, envasándolo, para un consumo incluso diferido, ya que las actuales técnicas del envasado permite el aislamiento perfecto y la preservación de las cualidades intrínsecas de cualquier producto alimenticio, y por ende, también del cacahuete sometido al procedimiento objeto de nuestra patente.

25 Este proceso industrial, consta de varias fases, unas de ellas de carácter previo o preparativo de ciertos ingredientes que en la fase final forman parte de la mezcla y procesado del cacahuete, y así vemos que en una primera fase, se procede a la preparación de un ingrediente edulcorante, que consiste en la mezcla homogénea  
30 a la temperatura ambiente de 10 kilogramos de azúcar con 15 litros de agua, de propiedades no sólo edulcorantes en gran medida, sino también de propiedades adherentes, como más adelante veremos.

35 En recipiente, también aparte, se procede a la preparación de una salsa especial, en cuya elaboración se procede a introducir en un recipiente adecuado 1/4 de litro de agua, un litro de salsa japonesa (así conocida en los establecimientos del ramo de la alimentación, y  
40 que vienen a ser salsas de sojas, trigo, sal y agua),

agregando dos tazas de sal fina y finalmente dos cucharas  
de de sazonador de ajinomoto, sin dejar de agitar la mez-  
cla, y sometiendo ésta a la acción del juego para que  
llegue a hervir durante una hora, dejándola seguidamente  
45 reposar, porque su aplicación debe hacerse cuando está  
fria.

Preparados separadamente los ingredientes prech-  
tados, viene ya el proceso industrial o tratamiento del  
cacahuete.

50 Para auxiliarnos en la descripción de este proce-  
dimiento industrial, hemos creído conveniente aportar las  
láminas de dibujos anexas, en las que se ofrecen vistas  
esquemáticas de los aparatos especialmente concebidos pa-  
ra el desarrollo de nuestro procedimiento, y cuyos gráfi-  
cos se aportan a título de ejemplo y sin carácter limita-  
55 tivo alguno.

En una tábola, figuras 1ª y 2ª, de la lámina de  
dibujos, constituidas por el bombó -1- soportada por los  
apoyos -2- y -3-, con posibilidad de giro, y cuyo giro  
es proporcionado por la cadena de transmisión -4-, sobre  
60 el piñón -5-, solidario del eje -6- de giro del bombó, y  
cuya cadena se encuentra inferiormente montada sobre el  
piñón -7- conectado mediante un eje -8- al electromotor  
-9-, en esta tábola, en una primera fase del procedimien-  
65 to se procede al recubrimiento del cacahuete de la capa  
que le proporciona el sabor apetecido, y en cuya operación  
11'5 kilogramos de cacahuete pelado de su cáscara leñosa  
pero provisto de la piel o cutícula interior, se sometido  
a una acción de volteo, para lo cual el interior del bom-

70 bo esté desprovisto de aspas interiores, agregándose len-  
tamente dos tazas del producto edulcorante preparado apar-  
te, para humedecer el cacahuete y dotarlo de la pegajosi-  
dad suficiente para que se le pegue harina, que se vier-  
te en forma de espolvoreo encima, en una proporción apro-  
75 ximada de 1.500 gramos, removiéndolo constantemente para  
que la adhesión de la harina sobre el cacahuete sea com-  
pleta y homogénea. Debe evitarse que los cacahuetes, en  
esta fase, no se peguen entre sí, ni sobre las paredes  
del bombo. Seguidamente se sigue agregando producto edul-  
80 corante y harina, utilizando iguales proporciones a las  
antes citadas, para la creación de nuevas capas de harina  
sobre el cacahuete, que de esta forma irá aumentando de  
volumen y peso, hasta completar la cantidad de harina de  
8'5 kilogramos que se estima como cantidad suficiente  
85 y óptima, para el producto edulcorante vertido. Seguida-  
mente debe dejarse que el recubrimiento de que se dota al  
cacahuete se endurezca por completo, tras lo cual se sa-  
ca de la tómbola al producto.

En la siguiente fase, se emplea el tostador,  
90 mostrado en la lámina de dibujo, cuya figura 3ª nos mues-  
tra una vista esquemática de la disposición de los quem-  
adores, y en la figura 4ª, con mayor detalle se muestra  
el tostador, con partes de su cubierta exterior cortada  
y rebatida para mostrarnos su organización interna. Este  
95 tostador, consta de un cilindro interior -10-, de chapa  
perforada, que gira solidariamente con su eje horizontal  
-11- que lo atraviesa, sosteniendo por los oportunos col-  
netes que le permiten el giro que le imprimen el piñón

100 -12- solidario del eje, sobre el que actúa la cadena de  
transmisión -13- que engrana con el piñón -14- solidario  
del eje -15- del electromotor -16-. El tambor perforado  
o tostador -18-, ofrece una envolvente exterior cilindri-  
ca -17-, fija y separada de aquel de forma que permite la  
105 introducción de unos tubos -quemadores -18- (en el gráfi-  
co son tres), que recorren en toda su longitud en la pro-  
ximidad y directamente aplicados sobre la generatriz in-  
ferior del tambor perforado, y cuyos quemadores están co-  
nectados a una red de alimentación de gas con su corres-  
pondiente regulador y llave de paso.

110 En esta segunda fase, el cacahuete se introduce  
en el tostador, y es tostado a fuego lento, muy lento, en  
tanto que aquel da vueltas, para que el azúcar del pro-  
ducto edulcorante no cristalice y que se agriste produ-  
ciendo un desagradable aspecto. El tiempo de tostado debe  
115 ser, aproximadamente el de una hora, del cual la primera  
media hora será a fuego muy lento, aumentando seguidamen-  
te y de forma paulatina la temperatura durante la segunda  
media hora hasta llegar a un fuego muy fuerte, para conse-  
guir un tostado uniforme, tanto del cacahuete como de la  
120 capa que lo recubre, hasta adquirir un color dorado.

Tostado así el cacahuete se le deja enfriar  
unos cinco minutos, aproximadamente, y entonces se le ro-  
cia en un recipiente aparte, con el preparado o salsa es-  
pecial, que se ha preparado aparte y previamente, como he-  
125 mos indicado, para proporcionarles el sabor debido, salsa  
que se verterá para la cantidad de 11'5 kilogramos de ca-  
cahuete tratado, en la proporción de 1/2 o litro de aque-

130

lla. Esta fase debe ir acompañada de una reacción constante del producto, para que la salsa se una homogéneamente a toda la masa del cacahueta.

135

Para enfriar seguidamente al cacahueta se vuelve sobre la masa, dejándolo, reposar primeramente durante 15 minutos, y después se mueva para evitar que no se peguen unos con otros, pasándolo luego a unos arcos de malle de alambre muy fino, para que el cacahueta se seque totalmente, ya que si se envasa antes se corre el riesgo de arranciarse.

140

Suficientemente descrito el proceso de fabricación y las características de los elementos mecánicos utilizados en el mismo, sólo nos resta manifestar que serán variables las circunstancias de las materias primas empleadas, los tiempos empleados en las fases descritas y las características técnicas de los elementos materiales utilizados, siempre y cuando estas variaciones no afecten a su esencialidad, puesta de manifiesto en la siguiente

145

N O T A  
\* \* \* \*

150

Los puntos que se reivindican en el presente expediente de Patente de Introducción, son:

155

1º.- Procedimiento para la elaboración de cacahueta recubierto y tostado, y aparato para su obtención, en el que previamente se procede a la preparación de una sustancia edulcorante integrada por 10 kilogramos de azúcar y 15 litros de agua perfectamente homogeneizada y separadamente de una salsa especial que le dota el producto de un sabor especial, integrada por 1/4 de litro de agua, un litro de salsa japonesa, dos tazas de sal fina, dos cucharas

redas de sazoador de ajinomoto, removiendo esta salsa para proporcionarle una total homogeneidad y sometiendo la a la acción del fuego para que hierva durante una hora, dejandola reposar y enfriar.

160

2º.- Procedimiento para la elaboración de cacahuete recubierto y tostado, y aparato para su obtención, de acuerdo con la precedente reivindicación y consistente en la utilización de una tómbola removedora integrada por un bombo solidario de un eje horizontal, sosteniendo éste sobre sendos soportes dotados de cojinetes y con un piñón solidario del/eje, sometido a la acción de una cadena de transmisión, accionada desde otro piñón para dotar de un movimiento giratorio al bombo, y cuyo segundo piñón es accionado por un pequeño electromotor introduciendo en el bombo la cantidad convenida de 11'5 kilogramos de cacahuete desprovisto de su cascara leñosa pero conservando la piel o cutícula recubridora, y vertiendo en un principio unas dos tazas de producto edulcorante sin dejar girar el bombo, para producir una uniforme humidificación de los cacahuetes, tras lo cual se vierte en forma de espulveros unos 1.500 gramos de harina para formar una capa que recubre al cacahuete de forma regular y uniforme tras lo cual y en proporciones iguales se vierten sucesivamente edulcorante y harina, hasta completar una cantidad de este producto de 8'5 kilogramos, en capas sucesivas para los 11'5 kilogramos de cacahuete, dejando que el recubrimiento de que se ha dotado al cacahuete se endurezca.

165

170

175

180

185

3º.- Procedimiento para la elaboración de caca

190 huete recubierto y tostado, y aparato para su obtención de acuerdo con las precedentes reivindicaciones y consistente en que el cacahuete recubierto queda sometido a la acción de tostado en un tostador, de forma cilíndrica dispuesto en el plano horizontal, que dispone de una plancha perforada a través de cuyos orificios recibirán los cacahuets la acción del fuego, y de una plancha lisa envolvente de la anterior, y separada de forma que entre ambas se disponen longitudinalmente unos quemadores de gas en la parte inferior, de forma que en el giro lento de que se dota el cilindro de plancha perforadora, los cacahuets, por su peso ocupan la parte inferior de dicho tostador inmediata a los quemadores, cuando la operación de tostado aproximadamente una hora de la cual la primera media hora será a fuego muy lento y la segunda a fuego más vivo para evitar que el recubrimiento del cacahuete se agriete y para que vaya adquiriendo un color dorado, tostándose tanto el recubrimiento como el cacahuete.

205 42.- Procedimiento para la elaboración de cacahuete recubierto y tostado y aparato para su obtención de acuerdo con las precedentes reivindicaciones y en que tras la operación de tostado se deja enfriar al cacahuete recubierto aproximadamente unos cinco minutos, y entonces aún algo caliente, se le rocía con la salsa especial y previamente preparada y reseñada en la 1ª reivindicación, en la proporción de medio litro de esta salsa para la masa de los 11'5 kilogramos de cacahuets a tratar, removiendo constantemente a ésta para que la salsa recubra homogéneamente la superficie total de aquel y seguidamente se enfría

215 volcandolo en una mesa y dejandolo reposar durante 15 minutos, removiendo seguidamente para que los granos no se peguen entre si, a cuyo fin se pasan finalmente a unos marcos provistos de una malla de alambre sobre los que se secará definitivamente antes de ser envasados. Y

220 59.- "PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE CACA MUETE RECUBIERTO Y TOSTADO Y APARATO PARA SU OBTENCION" de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva y gráficamente representado en las figuras del plano  
225 adjunto para su mejor comprensión.

Esta Memoria consta de NUEVE hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara y a doble espacio en 225 líneas.

Valencia, a 11 Abril 1975

Por autorización del interesado.

M/1 *R. Valero*

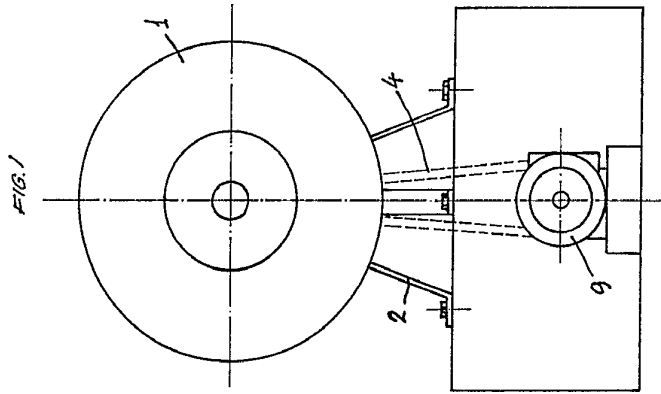


FIG. 2

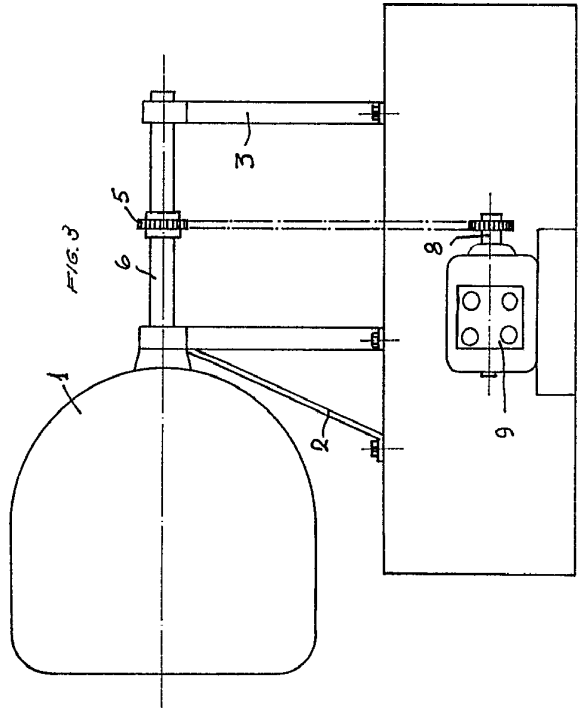
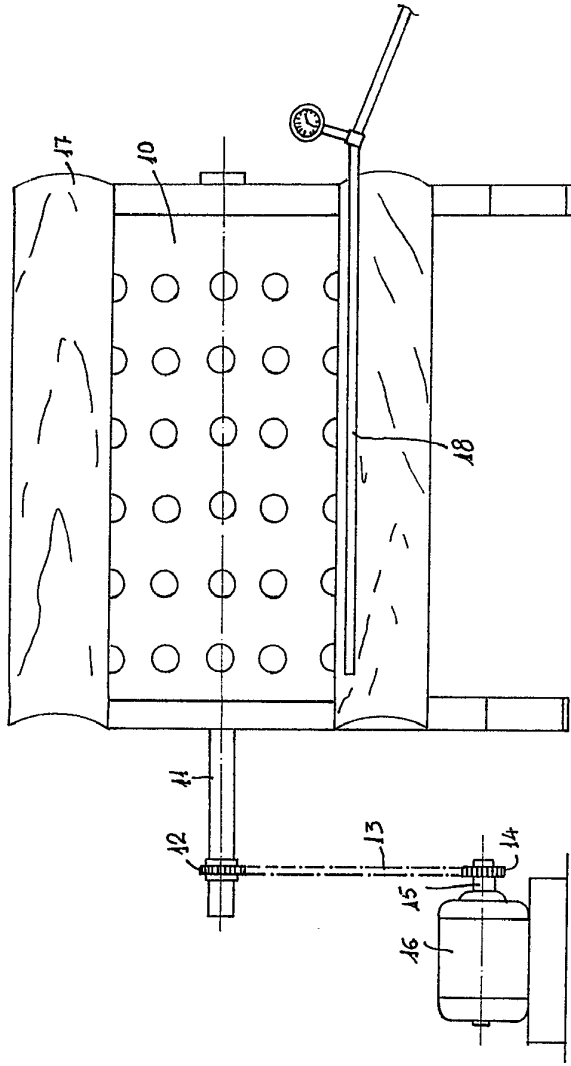
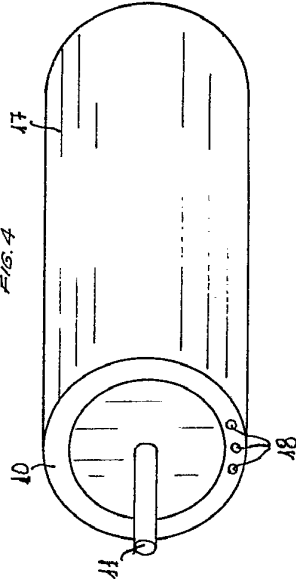


FIG. 3

FIG. 4



ESCALA VARIABLE  
VALENCIA ABRIL 1975

P. A. = *[Handwritten signature]*

FIG. 1

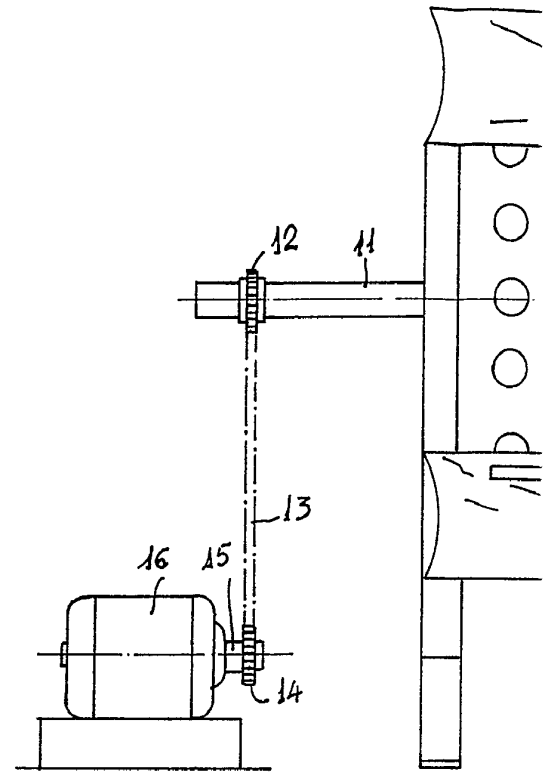
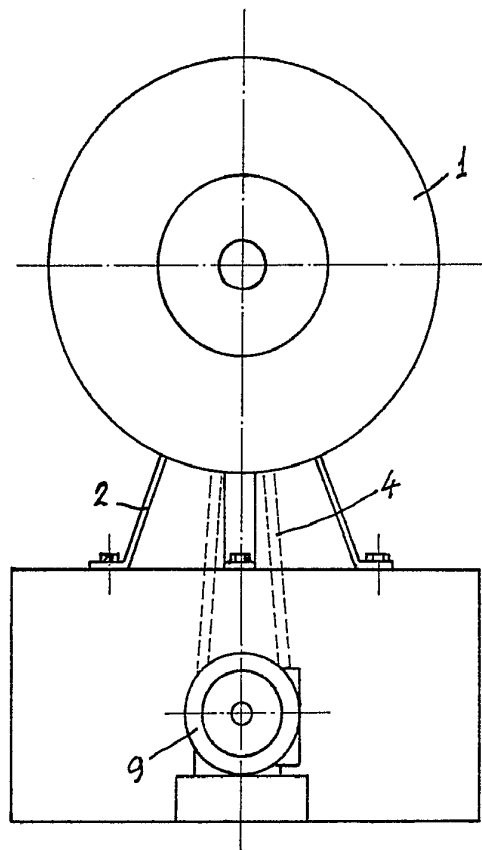
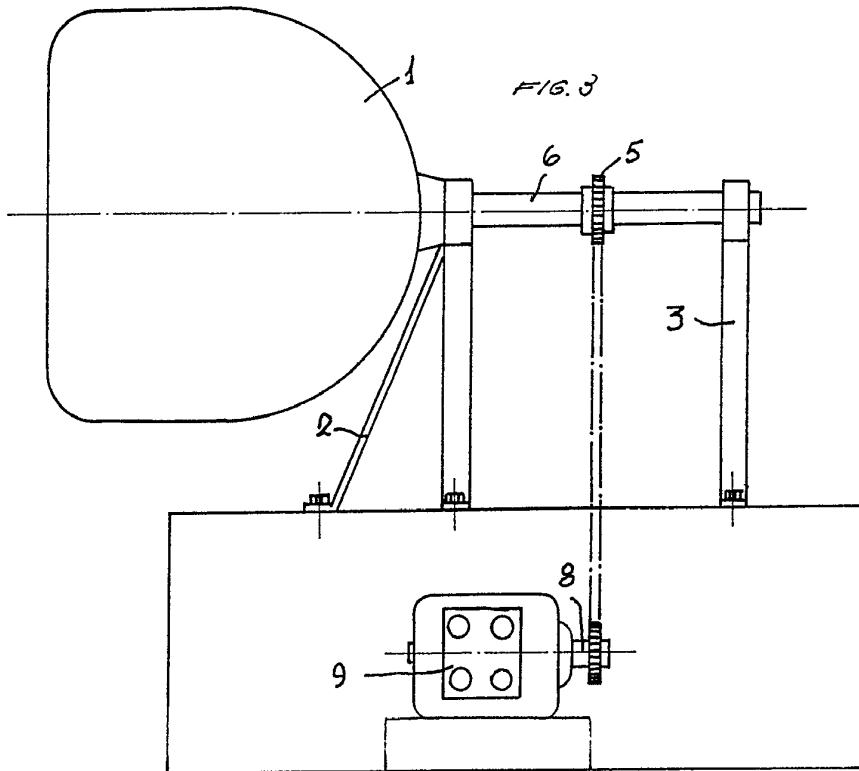


FIG. 3



11

FIG. 2

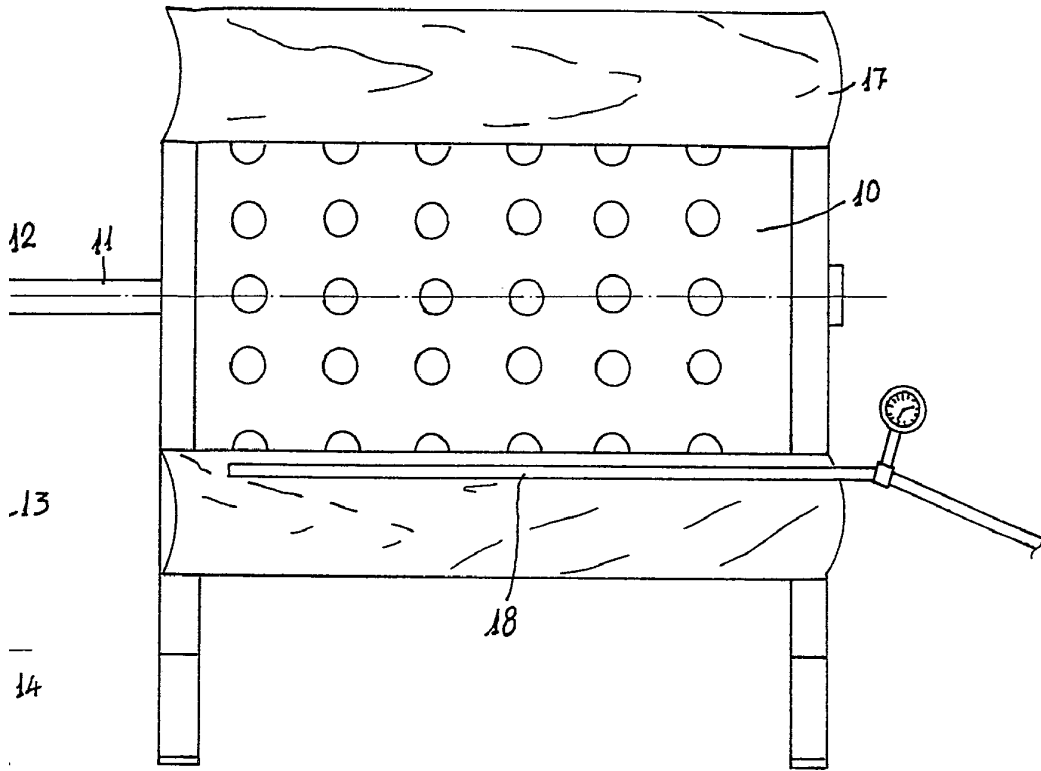
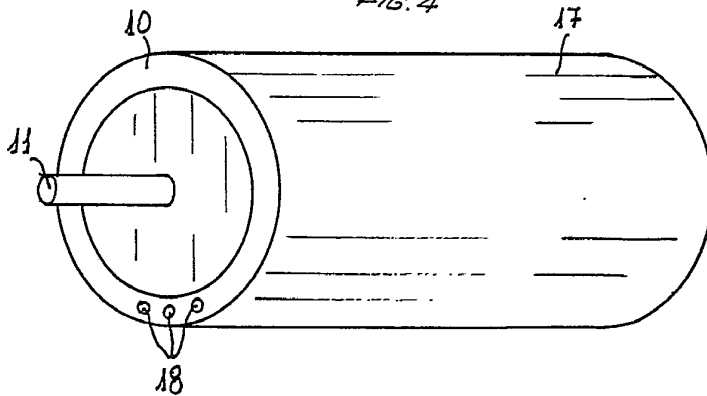


FIG. 4



ESCALA VARIABLE  
VALENCIA ABRIL 1975

P. A.