

439.192

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para España,
sus territorios y plazas de soberanía, a
favor de:

SOREAT S.A.

entidad suiza, domiciliada en 15, boulev-
vard des Philosophes, Ginebra, Suiza, re-
lativa a:

"PROCEDIMIENTO DE RECUBRIMIENTO PARA ME-
JORAR LA CONSERVACION Y LA SOBREALOMATI-
ZACION DE ARTICULOS DE CONFITERIA"

=====

Inventor: Jacques Edmond Marie Canonne
Prioridad: Solicitud de patente en Francia nº
75 06 926 de fecha 5 marzo 1975.

BAD ORIGINAL

A23G 3/02

MINERALIA DESCRIPTIVA

5. Los artículos de confitería denominados bolas de goma presentan el inconveniente de estar mal protegidos contra los efectos de la atmósfera exterior, incluso si estos artículos están acondicionados en paquetes más o menos estancos. * * * * *

10. En efecto, se puede constatar al cabo de un tiempo de conservación más o menos largo según la calidad de la goma y de los aditivos utilizados, una pérdida del agua y de los aromas volátiles en la superficie de la pastilla. Este fenómeno se traduce en un endurecimiento progresivo de la pastilla y el hecho de que se debe masticar durante algunos segundos la pastilla antes de percibir la aromatisación que le ha sido incorporada. * * * * *

15. Estos inconvenientes son molestos y vuelven a ciertos clientes hacia otros tipos de confitería. * * * * *

La presente invención evita estos inconvenientes proponiendo un nuevo recubrimiento y una sobrecapacitación de bolas de goma y artículos de confitería similares.

20. De acuerdo con la invención, las pastillas de goma, que son moldeadas en unos moldes convenientes que tie-

19

2

5. con la forma deseada, son secadas y refrigeradas inmediatamente a una temperatura baja a fin de darles una consistencia rígida, son seguidamente recubiertas en una o varias fases por un barniz cuyo espesor es muy notable y cuyo peso puede sobrepasar el peso habitualmente previsto en confitería, y después se procede a un secado del barniz al aire fresco a una temperatura inferior a 30°C. - - - - -

10. Según otra característica de la invención, las pastillas son secadas y refrigeradas después de su formación a una temperatura comprendida entre 0 y 10°C, más particularmente por debajo de 5°C. - - - - -

Otras diversas características de la invención resultarán además de la descripción detallada que sigue: -

15. Se da a continuación un ejemplo preferido de procedimiento de recubrimiento y de sobrearomatización de artículos de confitería, extendiéndose también la invención a los artículos de confitería obtenidos por este procedimiento. - - - - -

20. La pastilla de goma utilizada como soporte está realizada según el procedimiento normal de fusión y colada de un jarabe de azúcar y de goma artificial o sucedáneos adicionados con aromas y, si es necesario, con un poco de ácido tartárico o cítrico y de glucosa. En los casos de fórmulas para uso farmacéutico y dietético, se incorporan los principios activos a este jarabe. - - - - -

25.

La pastilla de goma es entonces colada en unos moldes de almidón de forma conveniente que permitan obtener piezas de formas diversas, pero en general troncocónicas, cilíndricas o esféricas. - - - - -

5. Las pastillas obtenidas son entonces secadas y refrigeradas inmediatamente alrededor de 5°C a fin de darles una consistencia rígida, condición importante para obtener un recubrimiento de buena calidad. Esta última se realiza en turbina de granular. Las pastillas frías e in-
10. formables son vertidas en una o varias turbinas desde un fren inmediatamente un primer recubrimiento, llamado "bar-nizado", con la ayuda de un barniz constituido con una so-lución alcohólica de gomina. - - - - -

15. La capa de barniz debe ser muy espesa y, en gen-eral, por lo menos el doble de la de una gragea almidón, puesto que tiene por función parar, por una barrera infre-queable, la humedad y los aromas contenidos en el núcleo constituido por la pastilla de goma. - - - - -

20. Además, este recubrimiento forma, alrededor de la pastilla, una costra rígida indeformable que se aprove-cha de la dureza de la pastilla que sale del túnel refrig-erado donde reina una temperatura del orden de algunos gra-dos centígrados e inferior a 5 ó 6 grados. - - - - -

25. Se trata, aquí, de una característica muy impor-tante de la invención puesto que es preciso evitar cualquier

extracción ulterior de la pastilla que podría provocar un fisurado del recubrimiento. - - - - -

5. El secado de la concha de barniz debe realizarse en presencia de aire fresco y a una temperatura inferior a 20°C. - - - - -

10. El gregado propiamente dicho se realiza con la ayuda de jarabe no aromatizado utilizado para la primera capa de recubrimiento, siendo reemplazado este jarabe no aromatizado muy rígidamente por un jarabe aromatizado. El gregado puede realizarse con la ayuda del jarabe colorado o no. - - - - -

15. Se sabe suficientemente el recubrimiento para alcanzar un peso que puede ser, a título de ejemplo, de 2 g a 2,20 gramos para un núcleo de partida de 1,20 g a 1,25 gramos. - - - - -

20. Se obtiene así una grega que restituye, desde el primer contacto con la lengua, una parte importante del sabor del aroma utilizado y queda a continuación, para la mantención, el "blando" apreciado por los aficionados a las pastillas de goma. En efecto, normalmente, en las pastillas clásicas este "blando" es muy efímero. - - - - -

25. Lo que diferencia, en el efecto producido de la aromatización según la presente invención, los productos obtenidos con respecto a los conocidos anteriormente, es la progresión perceptible del efecto de aromatización. En

efecto, esta percepción de la aromatización de los productos según la invención por las papilas gustativas de la lengua es instantánea y va en aumento en lugar de disminuir por su debilitamiento como es el caso durante la fusión en la boca de los otros excipientes aromatizados. - - - - -

5.

A igual cantidad de aromatización, es en efecto la bola de goma, con respecto al azúcar en estado de comprimido, de galleta, o de pasta de masticar, que da mucho más la impresión de aromatización más fuerte y más duradera. -

10.

REIVINDICACIONES

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

REIVINDICACIONES

15.

20.

1.- Procedimiento de recubrimiento para mejorar la conservación y la sobrearomatización de artículos de confitería, a base de goma arábiga, tales como pastillas de goma moldeadas en moldes convenientes que tienen una forma cóncava, caracterizado porque las pastillas son secadas y refrigeradas inmediatamente a una temperatura baja a fin de darles una consistencia rígida, porque son seguidamente recubiertas en una o varias fases por un barniz, y después por unas capas de jarabe de azúcar acuadas para constituir un revestimiento de gregalo cuyo espesor es notable, y porque después el barniz es secado al aire fresco

a una temperatura inferior a 20°C, y se proceda finalmente a un gradoado con azúcar aromatizado. - - - - -

5. 2.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque las pastillas son escalas y refrigerados después de su formación a una temperatura comprendida entre 0 y 10°C, más particularmente por debajo de 5°C. - -

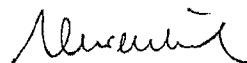
10. 3.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque el barniz utilizado para el gradoado es una solución alcohólica de gomina que puede ser aromatizada y coloreada. - - - - -

4.- "PROCEDIMIENTO DE RESQUEMIMIENTO PARA MEJORAR LA CONSERVACION Y LA SOBRESABORIZACION DE ARTICULOS DE OCCUPITERIA". - - - - -

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

MADRID, - 7 JUL 1975

P. A. M. CURELL SUÑOL



ref.