

El objeto de la presente solicitud de Patente de Invención se refiere a PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE CREMA O PURÉ DE GARBANZOS, cuyo resultado de su consecución posibilita el logro industrial con las siguientes ventajas sobre lo ya conocido.

5

a) Permite la obtención de una crema altamente nutritiva y de componentes exclusivamente naturales.

b) El puré obtenido conserva todas las propiedades de los garbanzos con muy agradable sabor.

10

c) Esta preparado para su consumo sin mas que calentar y añadir, una vez servido, comino.

d) Puede servirse combinandolo con los mas variados alimentos.

e) Puede ser conservado por amplio tiempo en envases adecuados.

15

f) La obtención del pure de garbanzos se realiza con gran sencillez.

El presente procedimiento se basa en la utilización exclusiva de productos y sustancias naturales para la elaboración de los alimentos, con exclusión de cualquier proceso químico que altera su gusto o aumente su conservación en detrimento de las propiedades dietéticas del producto.

20

El proceso empieza con una selección medidora de los garbanzos a emplear. Esta selección puede realizarse mediante mecanizado en bandejas continuas donde se desplaza en una sola capa los garbanzos. Durante esta selección se retiran del conjunto de materia prima todos los garbanzos con bicho o coloreados que pudieran aportar grados de mohos inaceptables.

25

Esta primera selección se puede seguir mediante un lavado, primero por rociado de agua pulverizada para eliminar el polvo y materias diminutas que acompañan a los garbanzos.

30

Como se dijo este proceso puede mecanizarse pues los garbanzos pueden avanzar por una tolva o cinta transportadora que pasa por el baño de agua pulverizado y deja caer los garbanzos en un baño de agua limpia, permanentemente renovada.

35

En este baño se realiza la segunda selección y el segundo lavado. La selección se realiza por densidad eliminando a los garbanzos que después de cierto tiempo de lavado no se hayan hundidos en el líquido. El agua arrastra, pues, superficialmente a los garbanzos en flotación y el fondo del recipiente puede estar formado por superficie agujereada que deja pasar a través de ella el polvo o suciedad y cuyos orificios son suficientemente pequeños para no colarse los garbanzos.

40

Una vez lavados y seleccionados los garbanzos, pasan a otro recipiente en el que permanecerán en remojo un tiempo determinado. El agua de este recipiente se sale para iniciar el proceso de condimentación de los garbanzos.

45

Una vez pasado el tiempo necesario de este remojo son nuevamente lavados en agua limpia y mediante coladores o un sistema que los libre de la mayor parte de agua son introducidos en recipientes con agua ya en ebullición de tal forma que en ningún caso cese la ebullición. El tiempo de duración de este proceso será variable en función del tipo, calidad y tamaño del garbanzo.

50

Una variación del proceso consiste en que la cocción se realice en recipientes a presión, que por medio de agitadores adecuados hacen que el garbanzo se encuentre siempre en movimiento dentro del líquido que debe llenar ampliamente el recipiente.

55

Una vez cocido el garbanzo y sin que se hayan enfriado son sometidos a una trituration y posterior tamizado. Este proceso puede mecanizarse procurando aportar a esta operación de trituration y tamizado el suficiente calor para no bajar la temperatura del producto en fase de transformación.

60

Se obtiene así una crema o pure cuya viscosidad o fluidez podía ser variada de acuerdo con la posterior utilización se de a ella, incluyendola como complemento o base principal del plato a servir.

65 Antes de ser envasado el pure y manteniendo las condiciones de temperatura, se añadira elementos naturales que aporten distintos gustos que caracterizaran el tipo de crema de pure a ser comercializado y vendido. Estos productos seran un complemento de sal, crema de sesamo, limon en zumo o corteza de limon triturados y ajo tambien triturado.

70 Se mezcla el pure en batidoras especiales hasta alcanzar el grado de fluidez y cremosidad deseado, obteniendose así la crema de pure

Esta crema puede ser envasada para su conservación de forma industrial o servido a la temperatura requerida, permitiendo ser utilizada como alimento principal o guarnición de otros alimentos, constituyendo un plato altamente exquisito, ademas de consistir en un alimento de alto poder nutritivo y dietetico.

75 Descrita suficientemente la siguiente patente de invención, esta puede ser realizada en cualesquiera de tamaños y materiales adecuados siendo susceptible de toda clase de modificaciones de detalle en tanto que estas no alteraren su fundamento.

80 - : - N O T A - : -

Los puntos de invención propios y nuevos que son objeto de la presente solicitud de Patente de Invención en España por veinte años son las siguiente.

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

85 1º PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE CREMA O PURE DE GARBANZOS, caracterizado porque se basa en la utilización de garbanzos previamente seleccionados. Despues los garbanzos se someten a un control visual con la eliminación de los defectuosos por coloración o bichos, pudiendo realizarse esta primera criba mediante el desplazamiento de la masa de garbanzos en bandejas frente a las operadoras.

90

95 2º PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE CREMA O PURE
DE GARBANZOS, segun reivindicación anterior caracterizado porque
la masa de garbanzos pueden sufrir una primer lavado mediante rociado
de agua pulverizada para la eliminación del polvo y materiales disminu-
tos que pueden acompañar a los garbanzos. Este proceso se puede rea-
lizar automaticamente con el desplazamiento de los garbanzos por una
tolva vibrante de poca inclinación que esta sometida en un tramo a la
ducha de agua pulverizada. Finalmente los garbanzos caen en un baño
de agua limpia, permanentemente renovada.

100 3º PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE CREMA O PURE
DE GARBANZOS, segun reivindicaciones anteriores caracterizado por-
que los garbanzos antes limpiados se les somete a una segunda criba
mediante procesos de densidad, eliminando a los garbanzos que despues
de un tiempo determinado flotan sobre el agua. El fondo de este reci-
105 piente ha de tener agujeros mas pequeños que los garbanzos para per-
mitir evacuar los posos que aun acompañan a los garbanzos.

110 4º PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE CREMA O PURE
DE GARBANZOS, segun reivindicaciones anteriores caracterizado por-
que la masa de garbanzos ya seleccionada y limpia pasa a unos recipientes
con agua debidamente salada y en condiciones constantes de tempe-
ratura entre unos valores determinados, permaneciendo en remojo un
tiempo en función del tamaño, clase y características de los garbanzos
hasta que se haya apreciado que han "engordado", absorbiendo parte
de la sal del baño de agua.

115 5º PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE CREMA O PURE
DE GARBANZOS, segun reivindicaciones anteriores caracterizado por
que los garbanzos son retirados mediante coladores para separarlos y
escurrirlos del agua salada y son introducidos en recipientes con agua
en ebullición de tal forma esta se mantiene constante aun Inmediatamen
te despues de la adición de los garbanzos, permaneciendo en el agua en
120 ebullición de tal forma esta se mantiene constante en abundante agua, el
tiempo

necesario para la cocción de los garbanzos.

125 6º PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE CREMA O
PURE DE GARBANZOS, segun reivindicaciones anteriores caracterizado
porque los garbanzos ya cocidos pasan a unos trituradores y tamices en
donde son hechos pasta y separados de los pellejos duros que se elimi-
nan, todo ello procurando mantener la alta temperatura de la mezcla a
la cual, y en las mismas condiciones se le añade la sal aun necesario,
crema de sesamo, limon en zumo o en cortezas trituradas, y ajo tambien
130 molido, mezclando toda la pasta o pure, tamizandola y batiendola final-
mente hasta alcanzar el grado de densidad, necesario, siendo en estas
condiciones envasada debidamente para su venta.

7º PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE CREMA O
PURE DE GARBANZOS.

135 Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede y para
los fines en ella especificados.

Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas es-
critas a maquina por una sola cara.

Madrid 11 de Mayo de 1.976

DOMINGO DIAZ UNGRIA
P. P.

