

MINISTERIO DE INDUSTRIA
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL



ESPAÑA

10 ES	11	NUMERO	10 A1
	21	451593	
22	FECHA DE PRESENTACION		
	16 SEP. 1976		

PATENTE DE INVENCION

60 PRIORIDADES:	61 NUMERO	62 FECHA	63 PAIS
-----------------	-----------	----------	---------

47 FECHA DE PUBLICIDAD	61 CLASIFICACION INTERNACIONAL A 23 L	62 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
------------------------	--	--------------------------------------

64 TITULO DE LA INVENCION
"PROCEDIMIENTO PARA EL ENSALADO INTERIOR DE CACAHUETES."

71 SOLICITANTE (ES)
D. JOPIE JOHANNES MAMAHT.

DOMICILIO DEL SOLICITANTE
TORRENOLINOS (Málaga), Plaza Andalucía, Bloque 6

72 INVENTOR (ES)
el propio solicitante

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE
DON MANUEL DE RAFAEL GARCIA

CONCEDIDA

21 JUN. 1977

POOR
QUALITY

MEMORIA DESCRIPTIVA

Se refiere el invento a un procedimiento mediante el cual se obtiene el ensalado interior o natural del fruto del cacahuete sin aportación exterior de salinidad ni residuos salitrosos que son
5 comunes en la forma actual de salar.

Analizada la forma tradicional de ensalar los cacahuets podemos considerar que el fruto propiamente dicho no recibe el condimento, es la vaina o carcasa que por aportación exterior nos permite
10 degustar alguna salinidad que nos dá ese efecto pero que, en realidad, el fruto apenas recibe. A excepción y en algunos casos de una ligera penetración.

El procedimiento que se propone logra salar
15 el fruto del cacahuete sin aportación exterior alguna de residuos de sal garantizando la degustación del fruto perfectamente salado siempre en una medida prudente en razón de la general apetencia del público consumidor de estos frutos.

20 Una de las características del procedimiento es que se divide en diferentes fases, la primera de las cuales consiste en diluir sal en agua en un recipiente donde se depositan ambas para su simple disolución o hidrolisis en la proporción siguiente:

25 Sal común (NaCl) del 8 al 10% por cada litro

de agua (H_2O).

Disuelta la sal en agua por su propia hidrólisis dada la condición soluble de las sales, la marmita o recipiente, preferentemente metálico, es sometido a una fuente térmica u hogar para cocer la mezcla sin que sea necesario llegar al estado de ebullición y durante un lapsus de 10', a fuego fuerte y en ningún caso superior a 30' a fuego lento.

Alcanzado el índice de cocción de la mezcla se vierte en ésta el cacahuete en una proporción de 1 Kg. del fruto en estado crudo por cada litro de mezcla. Se agregan los cacahuetes y durante el estado de cocción y una vez depositados, instantáneamente, se retira el recipiente del fuego o se corta éste.

El contenido se mantiene en estado de reposo por espacio de 10'. Durante éste tiempo los efectos térmicos y de evaporación producen en el cacahuete una doble consecuencia. Por efecto térmico una dilatación de la vaina del cacahuete aumentando considerablemente la capilaridad y el vapor de la mezcla salina lograda, penetra durante todo éste tiempo en el interior de la misma siendo absorbido por la propia y lógica comprensibilidad del fruto crudo, salándose en la forma prevista.

En la fase siguiente el fruto se vierte en

unas plataformas para reposado y para que escurra y seque de forma que la capilaridad tienda a cerrarse.

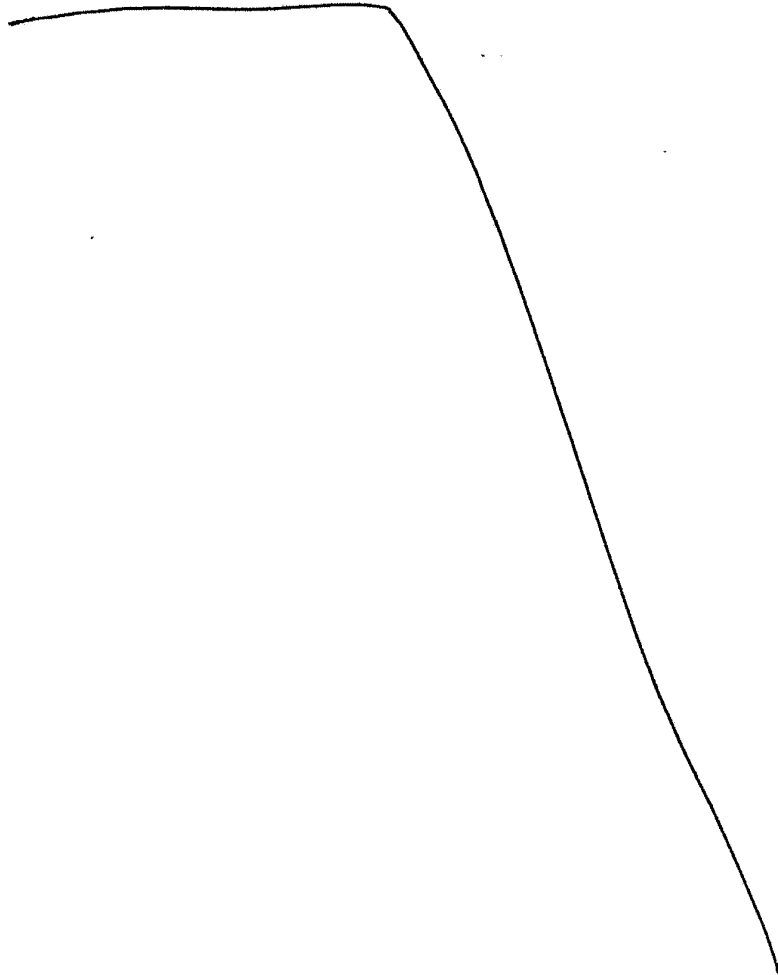
Otro detalle es que seguidamente con un chorro de agua fría y durante un tiempo aproximado de 20' para cada 100 Kg. de cacahuetes salados se riegan mediante una manguera o análogo de forma que con ello se lava exteriormente el cacahuate de toda sustancia salina y provoca la hermeticidad de la superficie capilar de la vaina evitando cualquier influencia posterior de la sustancia.

Otro detalle del proceso es que lavado el cacahuate queda depositado sobre unas parrillas oreándolas y secándolas al sol por un periodo aproximado de 48H. De esta forma tendremos un cacahuate absolutamente limpio y perfectamente salado el fruto.

Posteriormente el fruto se somete a la consabida operación de tostados en los hornos centrifugos existentes sin que por ello el fruto pierda la salinidad aportada.

Una vez descrita convenientemente la naturaleza del invento se hace constar a los efectos oportunos que el mismo no queda limitado a los detalles

exactos de esta exposición sino que, por el contrario, en el se introducirán las modificaciones que se consideren oportunas, siempre que no se alteren las características esenciales del mismo que se reivindican a continuación:



REIVINDICACIONES

1.- Procedimiento para el ensalado interior del cacahuete, constituido por varias operaciones concatenadas y sucesivas que se caracteriza porque se inician en un recipiente o marmita con preferen-
5 cia metálica, en la que se depositan agua (H_2O) y sal ($NaCl$) para formar una hidrólisis que se some- te a un hogar o fuego para su cocción durante un período adecuado de tiempo y con preferencia sin alcanzar el estado de ebullición y a la que se
10 añade el cacahuete en estado crudo; se retira instantáneamente la marmita de fuego o se corta éste, quedando únicamente el estado térmico laten- te en la mezcla y manteniéndose en estas condicio- nes durante un lapsus corto de tiempo.

15 2.- Procedimiento para el ensalado interior del cacahuete, conforme la reivindicación anterior la proporción de la hidrólisis o de los productos que componen ésta se caracteriza porque para cada
20 litro de agua se diluye o mezcla del 8 al 10% de sal.

3.- Procedimiento para el ensalado interior del cacahuete, conforme la reivindicación 1 el es-
tado de cocción se caracteriza porque se logra du-
rante 10' (minutos) en régimen de fuego fuerte o
25 en un máximo de 30' (minutos) a fuego lento.

4.- Procedimiento para el ensalado interior del cacahuete, conforme la reivindicación 1, el estado de capilarización o ensalado se caracteriza porque se logra mediante un reposo de 10' (minutos) dentro del recipiente con la mezcla en el estado térmico logrado.

5
10 3.- Procedimiento para el ensalado interior del cacahuete, conforme la 1ª y última reivindicación según el proceso se caracteriza porque el cacahuete se vierte en un emparrillado para que repose y escurra.

15 6.- Procedimiento para el ensalado interior del cacahuete, conforme la 1ª y 4ª reivindicación y anterior el cacahuete es regado con agua fría para lavarlo y cerrar la capilaridad dilatada de éste por efecto de la condensación térmica u operación de ensalado.

20 7.- Procedimiento para el ensalado interior del cacahuete, conforme la reivindicación anterior el regado se caracteriza porque se realiza durante 20' aproximadamente para 100 Kgs de producto ensalado.

25 8.- Procedimiento para el ensalado interior del cacahuete, conforme la 1ª y última reivindicación el proceso se caracteriza porque el cacahuete

es depositado en bateas, preferentemente enrejilladas, expuestas al sol para el secado del producto durante 48h., posteriormente, se someten a las tostadoras.

5 9.- "PROCEDIMIENTO PARA EL ENSALADO INTERIOR DEL CACAHUETE."

Todo conforme queda descrito en la presente memoria que consta de siete hojas mecanografiadas por una sola cara, foliada.

Madrid.

JOPIE BOHANNES MAMAHIT

p.a.

MANUEL DE RAFAEL

P. P.

