

MINISTERIO DE INDUSTRIA
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL



ESPAÑA

19 ES	11	NUMERO	10 A3
	21	452.956	
	22	FECHA DE PRESENTACION	
		3-11-76	

PATENTE DE INTRODUCCION

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL A232
------------------------	--

44 TITULO DE LA INVENCIÓN UN METODO DE PRODUCTR TALLARINES EN FORMA DE TAZA, DE COCCION INSTANTANEA
--

56 PATENTE EXTRANJERA U OTRA FUENTE DE INFORMACION Patente Sueca nº 367,912 concedida el 26 de septiembre 1.974
--

71 SOLICITANTE (S) NISSIN SHOKUHIN KAISHA, LIMITED

DOMICILIO DEL SOLICITANTE 3-2- Toyomiyacho, Kitaku, Osaka, JAPON

72 INVENTOR (ES)

73 TITULAR (ES)

74 REPRESENTANTE DON BERNARDO UNGRIA GOLBURU

1 Los tallarines de cocción instantánea de la técnica
anterior se prensan ligeramente en moldes al grosor de aproxi-
madamente 2 centímetros con elevada densidad resultante de la
masa de tallarín en toda su extensión. En los tallarines, así
5 moldeados, el calor de freidura no penetrará fácilmente a tra-
vés de la parte interior de la masa de tallarín durante el
tratamiento térmico de freidura, por cuyo motivo el núcleo de
la masa de tallarín tiende a freirse insuficientemente mientras
que el exterior de la masa y todas las superficies del tallarín
se queman; si el núcleo de la masa se fría completamente, esto
10 significa que la mayor parte de la masa se ha frito demasiado.
Así, la freidura resulta en una deshidratación desigual.

 La masa de tallarín de elevada densidad según la téc-
nica anterior tiene también otra desventaja cuando se vierte
15 agua hirviendo sobre la masa colocada en un tazón para servir,
a saber, que el agua hirviendo no penetrará fácilmente a través
de la masa para su rápida recuperación.

 Un objeto de la presente invención es salvar todas
las desventajas descritas anteriormente, y dicho objeto se
20 realiza por las características definidas en la reivindicación.

 La presente invención se explica más detalladamente
en la siguiente descripción con referencia a los dibujos adjun-
tos que describen una realización preferida de la presente
invención.

25 La figura 1 muestra una vista lateral en sección
transversal del proceso de deshidratación por freidura.

 La figura 2 es una vista lateral en sección trans-
versal del proceso de deshidratación por freidura tomada cuando
se completa el tratamiento de freidura; y

30 La figura 3 es una vista lateral en sección transver-

1 sal de la masa de tallarín, herméticamente cerrada en su reci-
piente, algo ampliada.

5 En una olla de freir 1 hay un molde 2 para configurar
masas de tallarín mediante freidura y que comprende pequeñas
aberturas semejantes a poros 3 sobre la tapa superior 4 embi-
sagrada en un lugar por una bisagra 5 para abrir/cerrar fácil-
mente la abertura superior del molde 2. La parte inferior 6
del molde está equipada con tela metálica para permitir que el
aceite de freir 7 penetre libremente.

10 Ahora la masa de tallarín 8 se coloca en el molde 2
de forma que ocupe aproximadamente 70-80% del espacio interior
del molde, cerrado por la tapa superior 4, sumergido en la
olla de freir 1, y que se hace desplazarse en la misma. (Los
mecanismos para hacer girar y desplazar continuamente el molde
15 en la olla no se ilustran aquí).

La masa de tallarín 8, que contiene aproximadamente
40% de humedad en cada tallarín, repele el aceite calentado,
por lo que durante la evaporación y diseminación de dicha
humedad la masa 8 se hace flotar. Como se muestra en la figura
20 2, se hace que los tallarines entren en contacto con la tapa
superior 4 del molde 2. Mientras la masa es empujada hacia
arriba por su flotabilidad y fuerza de expansión, la parte
superior de la masa 8 se aplana automáticamente y la masa 8
se configura según eso en forma análoga a taza. Como la parte in-
25 ferior de la masa 8 no ha recibido ninguna presión, se hace
sólida en un estado relativamente basto.

Cuando se completa el termotratamiento para deshi-
dratar la masa de tallarín 8, el molde 2 se saca y los talla-
rines termotratados 8' en el molde se transfieren a una taza 9
30 de la misma forma que el molde 2 y que tiene un diámetro algo

1 mayor que dicho molde 2. Dicha taza 9, hecha de materiales
plásticos sintéticos del tipo de espuma, contiene verduras
apropiadas y otros ingredientes 10 en su espacio formado enci-
ma de la masa de tallarín 8' procesada, y se cierra hermética-
5 mente por la película hermética al aire e hidrófuga 11, tal
como cinta de aluminio.

Según la presente invención descrita anteriormente,
la masa de tallarín procesada tiene una forma moldeada que co-
rresponde a su taza y se coloca en la misma, no pudiendo desfi-
10 gurarse mientras se manipula ni tampoco mientras se transporta,
por lo que conserva su valor comercial sin daño. También es
fácil rellenar las tazas con los tallarines procesados para me-
jorar la productividad de los mismos.

Además, el valor comercial de los tallarines según
15 la presente invención es elevado debido a que la parte superior
plana por presión de la masa de tallarín se forma por la flo-
tabilidad y fuerza de expansión de la misma durante el proceso
de freidura. Además, la baja densidad de la masa en su parte
inferior hace posible deshidratar uniformemente la masa hasta
20 su núcleo con apariencia exterior superior concomitante, y
permite que agua hirviendo en el momento de servirse penetre
uniforme y suficientemente a través del núcleo de la masa,
por lo que en consecuencia se requiere un tiempo extremadamente
corto para la recuperación de los tallarines.

25 Las masas de tallarín, como se describe anteriormen-
te, se someten a un proceso de freidura uniforme y permiten
recuperación uniforme y rápida por agua hirviendo, y por con-
siguiente pueden servir al público general como comida del
tipo de ración muy conveniente, bocadillo para excursiones
30 y/o comida de emergencia, contribuyendo mucho por ello a mejorar

1 la vida dietética del público general.

Aunque se ha descrito anteriormente la mejor forma y realización de la invención, será evidente a los expertos en la materia que pueden hacerse modificaciones y cambios sin apartarse de la invención como se expone en la siguiente reivindicación.

En resumen, la Patente de Introducción que se solicita deberá recaer sobre la siguiente:

REIVINDICACION

10 1.- Un método de producir tallarines en forma de taza de cocción instantánea caracterizado por:

rellenar un molde en forma de taza (2), equipado con una tapa superior (4) hecha de metal u otros materiales de naturaleza similar con pequeñas aberturas semejantes a poros (3) perforadas en la misma y embisagrada (5) para abrirla/cerrarla fácilmente y también con la parte inferior (6) del molde equipada con tela metálica u otros objetos similares que permiten que el aceite de freir (7) penetre en dicho molde, con tallarines bastos hechos según el método ordinario en una cantidad que ocupe aproximadamente 50% hasta 80% del espacio interior del molde,

cerrar dicha tapa superior de dicho molde y sumergirlo en una olla de freir para un proceso de tratamiento térmico/deshidratador y después sacarlo y secar los tallarines tratados con aceite,

rellenar una taza (9), hecha de plástico del tipo de espuma u otros materiales de naturaleza análoga y que tiene forma similar a y diámetro ligeramente mayor que la masa de tallarín procesada (8'), con dicha masa de tallarín, y

30 rellenar el espacio superior de dicha taza por encima

1 de dicha masa de tallarín con apropiados condimentos e ingre-
dientes (10) y cerrar herméticamente (11) dicha taza.

2.- Se reivindica por último como objeto que ha de
recaer la Patente de Introducción que se solicita UN METODO
5 DE PRODUCIR TALLARINES EN FORMA DE TAZA, DE COCCION INSTANTA-
NEA.

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la
presente Memoria descriptiva que consta de seis páginas me-
canografiadas y dibujos que se acompañan.

10

Madrid, 3 de Noviembre de 1.976

BERNARDO UNGRIA

D.P.

15

20

25

30

FIG. 1

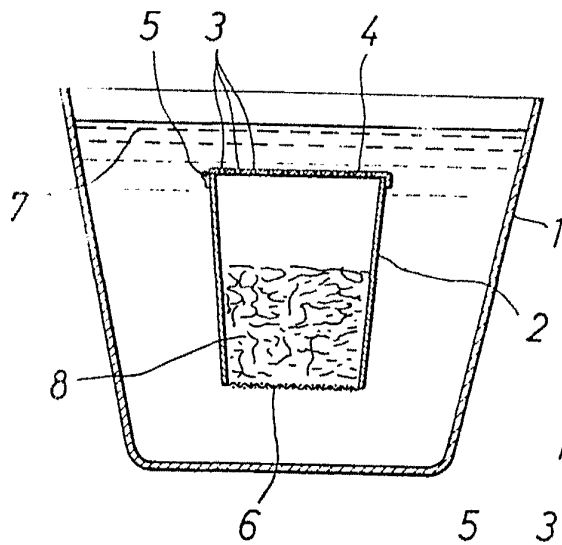


FIG. 2

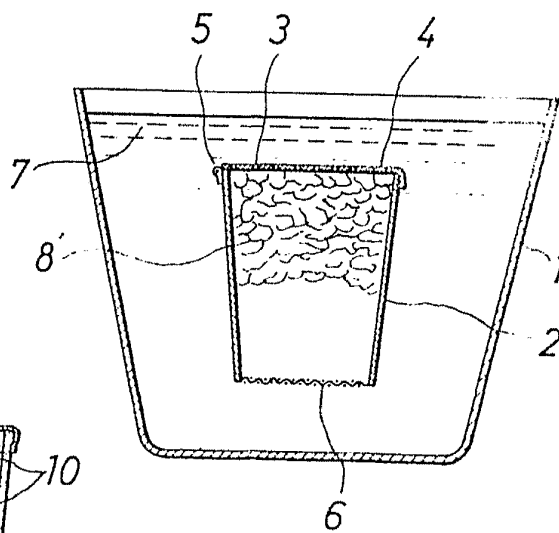
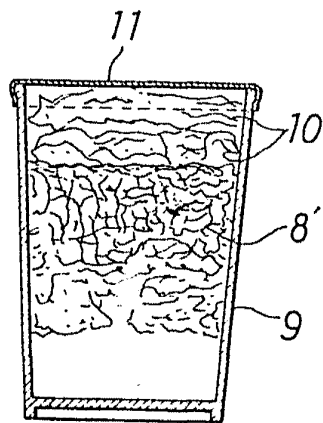


FIG. 3



ESCALA VARIABLE

Madrid, 3 de Noviembre de 1976

BERNARDO UNGRIA

P. P.