



ESPAÑA

ES	480130	A1
	FECHA DE PRESENTACION	
	15 JUN. 1977	

PATENTE DE INVENCION

60 PRIORIDADES:		
61 NUMERO	62 FECHA	63 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD	61 CLASIFICACION INTERNACIONAL	62 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
A 93K		
64 TITULO DE LA INVENCION		
"PERFECCIONAMIENTOS EN LOS PROCESOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS ESTABLES PARA ANIMALES".		
71 SOLICITANTE (S)		
NIDO INDUSTRIAL, S.A.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE		
CASTELLBISBAL (Barcelona), Polígono Industrial Conde de Sert.		
72 INVENTOR (ES)		
D. Enrique Cirici Delgado.		
73 TITULAR (ES)		
74 REPRESENTANTE		
D. Alfonso Durán Olivella.		

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente Patente de Invención, se refiere a unos perfeccionamientos aplicados a los procesos de preparación de alimentos estables para animales, especialmente para animales domésticos, que se caracteriza por

5. las ventajas que aporta respecto a los procesos actualmente conocidos.

Entre los productos de origen que se utilizan para la preparación de piensos, especialmente alimentos para animales de compañía, cabe citar las carnes, huesos

10. y otras partes corporales de animales terrestres y marinos, (usualmente presentadas en forma de harinas), vegetales diversos, asimismo en forma de harinas, levadura de destilerías, sales minerales, tales como el calcio, el fósforo y el sodio, y vitaminas de varias clases.

Se trata de someter a los componentes de origen antedichos a una manipulación que proporcione como resultado unos productos estables en el tiempo y conservadores de sus propiedades, especialmente las organolépticas y las de concentración vitamínica y propiedades nutritivas.

15. 20.

Definiendo a grandes rasgos el proceso de preparación de piensos, con práctica de los perfeccionamientos que se describirán, cabe citar las siguientes fases:

1.- Preparación de los productos de origen, con

25. obtención de una papilla de viscosidad apropiada, en unos casos, y la molturación de los productos, en otros casos, hasta una granulometría del orden del 0,5 a 2

milímetros.

2.- Suspensión de los productos de origen en un líquido inocuo desde el punto de vista alimenticio, usualmente el agua, durante un tiempo comprendido entre 5 y 120 minutos, con agitación constante durante dicha operación, en un proceso de digestión regulada a una temperatura comprendida entre 10 y 80°C, con una concentración de producto comprendida entre el 5 y el 85%. Se incorpora un colorante que mejora el acabado visual del alimento.

3.- Micronización de la composición obtenida empleándose un micronizador provisto de tubos de acero inoxidable, refrigerados mediante una cornisa de agua a una temperatura comprendida entre 0 y 30°C, resultando un tamaño de partículas comprendido entre 0,5 y 50 micras.

4.- Formación de una lámina de consistencia viscosa, en una máquina convencional alimentada con vapor de agua a temperatura elevada, que cuece el producto gelatiniza la fracción de almidón y proporciona la lámina de alimento con las propiedades deseadas.

5.- Troceado de la lámina obtenida en la fase anterior, con el resultado de unos fragmentos de pequeño tamaño en forma de escamas coloreadas, adecuado para su consumo inmediato, solo o bien mezclado con otros productos alimenticios.

Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique la esencia de los perfeccionamientos descritos, será variable a los efectos de la actual Patente.

N O T A.

Se reivindica como objeto de esta Patente de Invención:

1.- Perfeccionamientos en los procesos de preparación de alimentos estables para animales, caracterizados esencialmente por la preparación de componentes procedentes de animales terrestres y marinos y de vegetales, así como de levadura de destilerías, sales minerales y vitaminas, con obtención, en unos casos, de una papilla de una viscosidad conveniente y, en otros, de un producto sólido molturado a una granulometría comprendida entre 0,5 y 2 milímetros, efectuándose una suspensión de dichos componentes en un líquido inerte, usualmente el agua, durante un tiempo comprendido entre 5 y 120 minutos, con agitación constante, en un proceso de digestión regulado a una temperatura comprendida entre 10 y 80°C, resultando una concentración comprendida entre 5 y 85%.

2.- Perfeccionamientos en los procesos de preparación de alimentos estables para animales, según la reivindicación anterior, caracterizados por comprender la micronización de la suspensión anteriormente obtenida, una instalación formada básicamente por un sistema de tuberías de acero inoxidable, a temperaturas comprendidas, entre 0 y 30°C, resultando un tamaño de partículas comprendido entre 0,5 y 50 micras.

3.- Perfeccionamientos en los procesos de preparación de alimentos estables para animales, según las reivindicaciones anteriores, caracterizados por realizar



se el tratamiento de la disolución resultante en la fase precedente, en una máquina desecadora alimentada mediante vapor de agua, en orden a la cocción del producto, gelatinización de la fracción con componente de almidón

5. y formación de una lámina, sometida ulteriormente a troceado y fragmentación en forma de escamas aptas para su consumo inmediato, eventualmente en asociación con otros productos alimenticios.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurran en la esencialidad de la Patente de Invención, definida en las anteriores reivindicaciones, cuyo objeto es:

10.

4.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LOS PROCESOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS ESTABLES PARA ANIMALES".

15. Consta la presente memoria de cinco hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona, 15 JUN. 1977

P.A. de NIDO INDUSTRIAL, S.A.,

ALFONSO DURÁN

P. P.



Fdo. Carlos Durán Moyá

FE/pv.

Ⓟ