

Concedido el Registro de acuerdo con los datos que figuran en la presente descripción y según el contenido de la Memoria adjunta.

JUL 10 1978

ES (19) (11) NUMERO 466,780 (10) A 1
(21) (22) FECHA DE PRESENTACION 4 0 8 / 0 0 0 0
Febrero 1978



PATENTE DE INVENCION

(50) PRIORIDADES:		
(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL A23C	(52) PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
(54) TITULO DE LA INVENCION "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA CREMA SIMILAR A LA NATA"		
(71) SOLICITANTE (S) D. FRANCISCO GONZALEZ GOMEZ		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE C/. Triana, 49-A 3º-1º - PALMA DE MALLORCA		
(72) INVENTOR (ES) D. FRANCISCO GONZALEZ GOMEZ		
(73) TITULAR (ES) D. FRANCISCO GONZALEZ GOMEZ		
(74) REPRESENTANTE D. JUAN LOPEZ SANCHEZ		

EXPEDIENTE: PATENTE DE INVENCIÓN

Titular: D. FRANCISCO GONZALEZ GOMEZ

Nacionalidad: Española

Domicilio: C/ Triana, 49-A 3º-1º - PALMA DE MALLORCA

Objeto: "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA CREMA SI-
MILAR A LA NATA"

Prioridad:

MEMORIA DESCRIPTIVA

En el curso de la presente descripción, vamos a referirnos a las circunstancias que concurren en un procedimiento de fabricación de una crema similar a la nata, - producto lácteo bien conocido, y que como ésta, goza de -
5 las mismas propiedades en cuanto a aplicaciones culinarias, a la que puede substituir con toda propiedad, teniendo en cambio la ventaja de su mayor estabilidad y que puede ser conservada, siempre a baja temperatura, de forma -
mucho más prolongada que la auténtica nata, poseyendo cualidades nutritivas por la naturaleza de los elementos que
10 integran su composición, y no ofreciendo ningún inconveniente

15 niente ni contraindicación, por lo que podemos considerar que el objeto de esta Patente, gosa de las cualidades que exige el vigente Estatuto-Ley de Propiedad Industrial, pa-
ra que se otorgue a su titular el privilegio de su exclu-
siva explotación industrial y comercial en España.

20 Elementos básicos que integran la composición -
de esta crema similar a la nata, y que intervienen en el
proceso de fabricación que vamos a describir, son la mar-
garina y la leche así como una o dos yemas de huevo, se-
gún se incorpore azúcar o no a la composición, de forma -
que queda evidenciada la bondad de estos productos alimen-
ticios harto conocidos para tener ahora que encajar su -
función alimenticia y digestiva.

25 Si deseamos elaborar una crema sin azúcar, más
fácilmente conservable, se utilizará 400 gramos de marg-
arina, 600 gramos de leche fresca natural y dos yemas de -
huevo, cuyos componentes se introducirán a la temperatura
ambiente en un recipiente adecuado, sometiéndolo a la ac-
30 ción del calor, hasta una temperatura entre 70 y 85 gra-
dos, removiendo suavemente los ingredientes citados hasta
alcanzar una homogénea masa, y cuyo sometimiento a esta -
acción de calor será por breves minutos. En el caso de --
que se desee incorporar a la crema azúcar, las proporcio-
35 nes varían ligeramente y así intervendrán 375 gramos de -
margarina, 500 gramos de leche, 125 gramos de azúcar refi-
nada y solamente la yema del huevo, sometiendo a este oca-
junto de componentes al mismo tratamiento que hemos espe-
cificado hasta ahora. Seguidamente, en uno u otro caso, -
40 el conjunto de ingredientes es sometido mediante una batí

45 dora eléctricas a un enérgico batido durante un tiempo que
oscilará entre 3 a 5 minutos, sin intervención ya de ca-
lor, habiendo conseguido con este batido un grado total
de homogeneización de la crema, dejándose a continuación
enfriar al medio ambiente, o si se deseara acelerar el -
proceso de su enfriamiento, sometiéndola a la acción de -
una nevera, pudiéndose entonces envasarse y debiendo to-
mar la precaución de conservar los envases en lugar frío
quedando lista para su empleo en los múltiples usos en -
50 que podría ser usada, dulce o sin azúcar, la nata corrien-
te.

Suficientemente expuesta la naturaleza de las
operaciones que intervienen en el proceso de fabricación
de esta crema similar a la nata, sólo resta manifestar -
55 que podría variarse en pequeñas proporciones las canti-
dades expuestas, así como la duración de las operaciones
que intervienen, siempre y cuando ello no afecte a su -
esencialidad, puesta de relieve en la siguiente

N O T A
* * * *

60 Los puntos que se reivindican en el presente -
expediente de Patente de Invención, son:

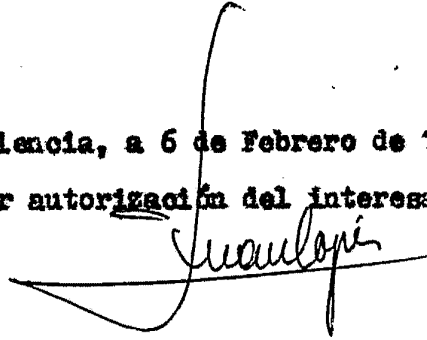
1º.- Procedimiento de fabricación de una crema
similar a la nata, que se caracteriza porque en un reci-
piente adecuado, se introducen a la temperatura ambiente
65 400 gramos de margarina, 600 gramos de leche natural -
fresca y dos yemas de huevo, si se tratara de crema sin
azúcar, pero si la crema ha de ser dulce, la composición
de los ingredientes a introducir sería de 375 gramos de
margarina, 500 gramos de leche natural fresca, 125 gra-

70 nos de azúcar refinada y solamente la yema de un huevo,
sometiendo igualmente en uno u otro caso, el recipiente
a la acción del calor, hasta alcanzar su contenido entre
70 y 85 grados, periodo éste en que no se cesará de agi-
tar suavemente la mezcla de los ingredientes, y retirando
75 el recipiente de la acción del foco de calor, se som-
terá su contenido a la enérgica acción de una batidora -
eléctrica, durante un espacio de tiempo que oscilará en-
tre los 4 y los 5 minutos, tras lo cual se dejará enfriar
normalmente la crema obtenida o acelerando este proceso
80 de enfriamiento mediante medios artificiales, para proce-
guir finalmente con su envasado para su conservación a -
baja temperatura. Y

28.- "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UVA CRE-
MA SIMILAR A LA NATA", de conformidad en un todo en lo -
85 esencial y fines industriales a lo descrito en la prece-
dente Memoria Descriptiva.

Esta Memoria consta de CINCO hojas, escritas o mecanografiadas por una sola cara y a doble espacio en 86 líneas.

Valencia, a 6 de Febrero de 1978
Por autorización del interesado.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Juan López", is written over a horizontal line. The signature is fluid and cursive, with a long horizontal stroke extending to the left.