



| | | | |
|-------|----------|-----------------------|--------|
| 19 ES | 11 37 | NUMERO 473283 | 10 A 1 |
| 22 | | FECHA DE PRESENTACION | |

PATENTE DE INVENCION

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

| | | |
|-----------------|----------|---------|
| 30 PRIORIDADES: | 32 FECHA | 33 PAIS |
| 31 NUMERO | | |
| | | |

| | | |
|------------------------|--|---|
| 47 FECHA DE PUBLICIDAD | 51 CLASIFICACION INTERNACIONAL A23L | 62 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA |
|------------------------|--|---|

| |
|--|
| 64 TITULO DE LA INVENCION "Procedimiento perfeccionado para la obtención de un producto artificial sucedáneo del pimiento rojo" |
|--|

| |
|--|
| 71 SOLICITANTE (S) VILLAMARIN, S.A. |
|--|

| |
|---|
| DOMICILIO DEL SOLICITANTE DOS HERMANAS (Sevilla) |
|---|

| |
|---|
| 72 INVENTOR (ES) D. José Coloma Morera |
|---|

| |
|-----------------|
| 73 TITULAR (ES) |
|-----------------|

| |
|--------------------------------------|
| 74 REPRESENTANTE M. Curell Sufiel |
|--------------------------------------|

R-3201-60

BAD ORIGINAL

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por VEINTE años

solicitada en España a favor de VILLAMARIN, S.A., de nacionalidad española, domiciliada en DOS HERMANAS (Sevilla),

5. por "Procedimiento perfeccionado para la obtención de un producto artificial sucedáneo del pimiento rojo". - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

10. La presente invención se refiere a un procedimiento perfeccionado para la obtención de un producto artificial sucedáneo del pimiento rojo, especialmente para ser empleado en el relleno de aceitunas. - - - - -

15. Ya es conocida la fabricación de tal producto de tipo aglutinado, que, tanto en aspecto como en sabor, se asimila al pimiento natural, de suerte que, aparte de ser un producto totalmente inócuo, permite mejorar las condiciones del proceso de relleno de las aceitunas, así como su presentación y aún sus propiedades organolépticas. - -

La mayoría de tales sucedáneos del pimiento rojo consisten en productos compuestos de pimiento rojo natural,

debidamente cocido y triturado, y un aglutinante constituido por un alginato. - - - - -

Ahora bien, como sea que el alginato debe ser insoluble en agua en el producto final y soluble en la preparación del mismo, se acostumbra a utilizar el alginato sódico, que es soluble en agua, y una vez mezclado homogéneamente con el pimiento natural y los aditivos convenientes, se le somete a una reacción de substitución para cambiar los iones Na^+ por iones Ca^{++} , transformándose el alginato sódico en alginato cálcico, insoluble en agua. Esta reacción de substitución se realiza mediante el cloruro cálcico que actúa sobre la pasta de pimiento y alginato sódico depositada en moldes adecuados para obtener el producto aglutinado en forma de cinta. - - - - -

Esta forma de proceder presenta graves inconvenientes, entre los que merecen ser destacados el sabor amargo que confiere el cloruro cálcico al producto y la lentitud e insuficiencia de la reacción de substitución. Esto es debido, en el primer caso, al hecho de que el cloruro cálcico es un compuesto inorgánico no presente en los productos naturales y como tal confiere al producto final un sabor no natural. En cuanto al segundo caso, la lentitud e insuficiencia de la reacción tienen su causa en el hecho de que los moldes, a modo de bandejas, que alojan la pasta

- de pimiento y alginato sódico son sumergidos en un baño de cloruro cálcico actuando éste sobre la pasta por la única superficie vista de la misma coincidente con la cara abierta del molde, en cuya superficie se produce una reacción de
5. substitución de los iones sodio por los iones calcio en forma superficial, creándose una capa de alginato cálcico insoluble que constituye una barrera para los iones calcio que deben reaccionar con capas más profundas de la pasta moldeada, por lo que la reacción de substitución directa queda
10. prácticamente anulada y sigue la reacción en forma muy lenta por simple transferencia. - - - - -

- Con el ánimo de eludir estos inconvenientes se ha desarrollado un procedimiento en el que se utiliza una sal orgánica de calcio y una marcha procesal en la que la
15. reacción de substitución es total por hallarse en íntimo contacto la sal orgánica de calcio y el alginato sódico.-

- De acuerdo con las precedentes premisas la invención tiene por objeto un procedimiento para la obtención de pimiento rojo artificial que, esencialmente, se caracteriza
20. porque se prepara una pasta homogénea compuesta por un 30 a 35% de pimiento cocido, desalado y triturado, un 1 a 2% de alginato sódico y una parte de un 60a 65% de agua, cuya pasta se homogeniza y se hace reaccionar con una suspensión de 1,5 a 3% de citrato cálcico en la parte restante del agua

indicada, tras lo cual la pasta se moldea en medio ácido para obtener el producto final preferentemente en forma de cinta, la cual, posteriormente, será fraccionada en porciones adecuadas al uso a que va destinada. - - - - -

5. Otro objeto de la invención lo constituye el que la operación de moldeo de la pasta tiene lugar por extrusión de un perfil, preferentemente cintiforme, en el seno de un baño ácido. - - - - -

10. Otro objeto más, según una alternativa de la invención, lo constituye el que la operación de moldeo de la pasta tiene lugar por colada en un molde, preferentemente adecuado para la obtención del producto final en forma de cinta, cuyo molde es sumergido en el seno de un baño ácido.

15. Una característica de la invención consiste en que el producto final, perfilado en forma de cinta, es depositado sobre una cinta transportadora de dos trayectos en oposición y superpuestos y humedecida por un baño ácido, de modo que el producto en cinta es transportado estando aplicado por una de sus caras durante un trayecto, pasando a ser transportado aplicado por la otra cara durante el trayecto siguiente, en cuya cinta es depositado directamente por la cinta que constituye el primer trayecto, para lo cual ésta presenta su extremo de entrega del producto en voladizo sobre la cinta del trayecto inferior. - - - - -

20.

Finalmente, otro objeto de la invención estriba en que el producto final es conservado, previamente a su utilización, en una disolución compuesta de 0,05 a 0,4% de ácido láctico, 3 a 6% de cloruro sódico, 0,01 a 0,06% de sorbato potásico, 0,01 a 0,1% de ácido cítrico, 5 a 8% de citrato cálcico y agua hasta completar el 100%, con un pH menor de 3,9. - - - - -

10. Para facilitar la comprensión de las ideas precedentes se describe seguidamente un ejemplo de realización de la invención, el cual, dado su carácter meramente ilustrativo, deberá ser considerado como desprovisto de todo alcance limitativo respecto a la amplitud de la protección legal que se solicita. - - - - -

15. El presente procedimiento se desarrolla partiendo de pimienta natural occide, desalado y triturado, en una proporción de 30 a 35%, que es mezclado con alginato sódico en 1 a 2%, y con adición de agua hasta 60 a 65%, todo lo cual es tratado en una máquina amasadora hasta conseguirse una pasta homogénea. - - - - -

20. Por otra parte, en una cierta cantidad de agua separada de la proporción antes citada, se añade de 1,5 a 3% de citrato cálcico, hasta lograrse una suspensión homogénea. - - - - -

Seguidamente, tras haber reposado la masa inicial, en el cual se produce un cierto fraguado por reacción de sustitución y con velocidad en función de la concentración de ión Ca^{++} que contenga el agua y el pimiento utilizados, se procede al vertido de la misma en la mencionada suspensión. El producto formado es fuertemente agitado con el fin de conseguir una pasta homogénea. - - - - -

La citada pasta puede ser mantenida durante media hora sin moldear, si bien a partir de dicho plazo la operación resulta más dificultosa. En el caso de haberse empleado agua destilada, en vez de descalcificada, el citado período de tiempo se aumentará en un cuarto de hora. Si el pimiento ha sido lavado y desalado con agua descalcificada, el mismo período puede aumentarse hasta una hora. - - - - -

El referido moldeo es factible de dos maneras. En una de ellas se realiza por extrusión directa de la masa, en forma de una cinta en el seno de un baño de fraguado formado por una solución de un ácido, tal como el ácido clorhídrico, con una acidez del 0,795%. - - - - -

Según otro proceder, la masa es vertida en un molde que es sumergido en la mencionada solución ácida. - - -

La pasta parcialmente fraguada, tanto en uno como en otro proceso de moldeo, se mantiene un tiempo en baño

ácido que pueda oscilar entre los 10 y 50 minutos. - - - -

Una forma preferente de mantener la pasta moldeada en baño ácido es la de depositar la cinta obtenida sobre una cinta transportadora dotada de dos trayectos superpuestos y en sentidos opuestos, de modo que el trayecto superior, por uno de sus extremos, se encuentra en voladizo sobre el trayecto inferior, hallándose la cinta transportadora sumergida en el baño ácido, o bien rociada constantemente con el mismo baño. - - - - -

5.

10.

Finalmente, se procede a la obtención de las tiritas de producto a emplear para el relleno de aceitunas, de modo que, partiendo de una cinta extruída, se fracciona la misma en las referidas piezas, y partiendo de la lámina obtenida en molde, es igualmente fraccionada en las mencionadas tiritas. - - - - -

15.

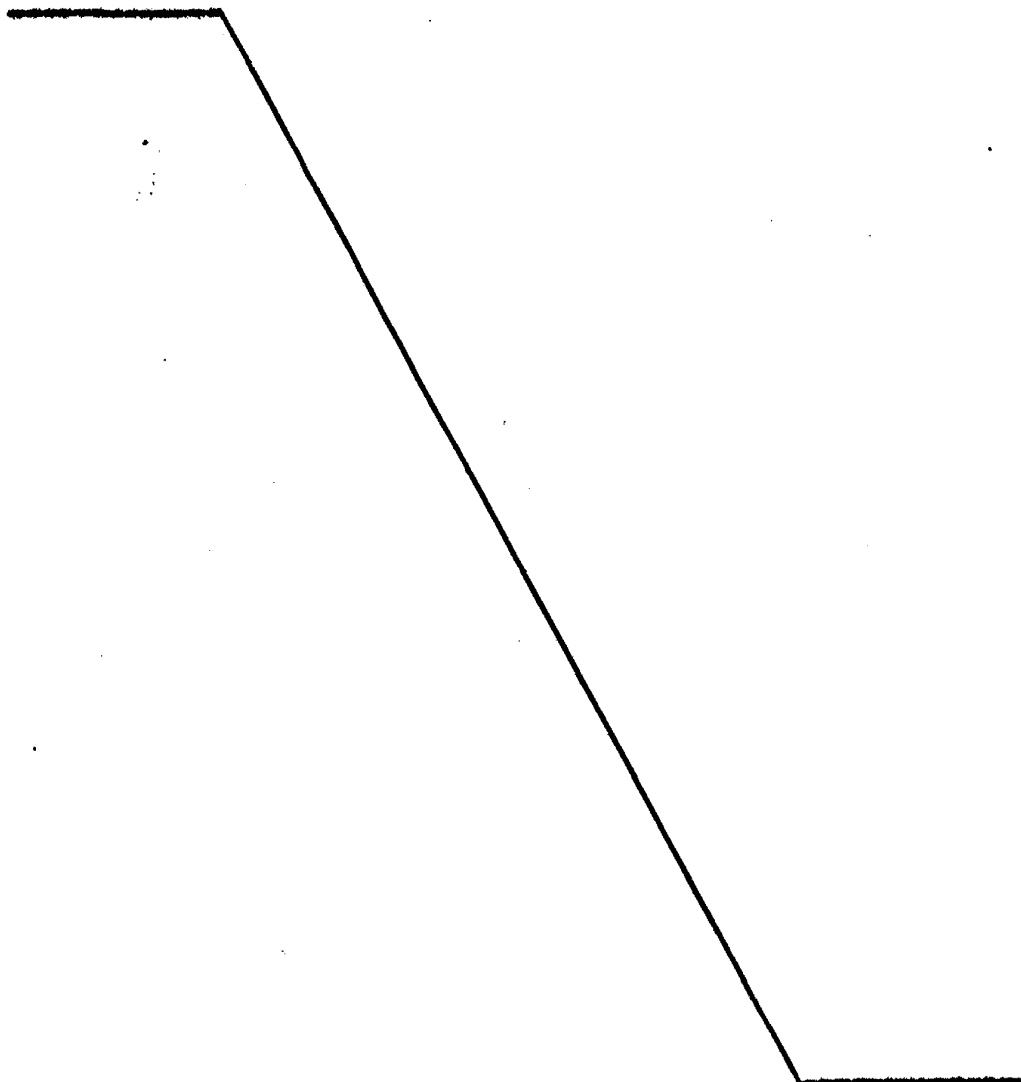
El producto moldeado, en espera de ser utilizado, es susceptible de conservación en una disolución compuesta de 0'05 a 0'4% de ácido láctico, 3 a 6% de cloruro sódico, 0'01 a 0'08% de sorbato potásico, 0'01 a 0'1% de ácido cítrico, 5 a 6% de citrato cálcico, y agua hasta el 100%, con pH menor que 3,9. - - - - -

20.

Descritas convenientemente las características de la invención, se hace constar que en la misma podrán in-

traducirse cuantas variantes de detalle pueda aconsejar la experiencia, siempre que con ello no se modifique la esencialidad de la misma. - - - - -

A los efectos consiguientes, se declaran de novedad y propiedad para España, sus territorios y plazas de soberanía, las reivindicaciones que siguen. - - - - -



REIVINDICACIONES

- 1.- Procedimiento perfeccionado para la obtención de un producto artificial sucedáneo del pimiento rojo, especialmente para ser empleado en el relleno de aceitunas,
5. caracterizado porque se prepara una pasta homogénea compuesta por un 30 a 35% de pimiento cocido, desalado y triturado, un 1 a 2% de alginato sódico y una parte de un 50 a 65% de agua, cuya pasta se homogeniza y se hace reaccionar con una suspensión de 1,5 a 3% de citrato cálcico en la parte res-
10. tante del agua indicada, tras lo cual la pasta se moldea en medio ácido para obtener el producto final preferentemente en forma de cinta, la cual, posteriormente, será fraccionada en porciones adecuadas al uso a que va destinada. - - - - -
- 2.- Procedimiento perfeccionado para la obtención de un producto artificial sucedáneo del pimiento rojo, según
15. la anterior reivindicación, caracterizado porque la operación de moldear de la pasta tiene lugar por extrusión de un perfil, preferentemente cintiforme, en el seno de un baño ácido. - -
- 3.- Procedimiento perfeccionado para la obtención de un producto artificial sucedáneo del pimiento rojo, según
20. la reivindicación 1, caracterizado porque la operación de moldear de la pasta tiene lugar por colada en un molde, preferentemente adecuado para la obtención del producto final en forma de cinta, cuyo molde es sumergido en el seno de un

baño ácido. - - - - -

5. 4.- Procedimiento perfeccionado para la obtención de un producto artificial sucedáneo del pimiento rojo, según las reivindicaciones 1 y 2 ó 1 y 3, caracterizado porque el producto final, perfilado en forma de cinta, es depositado sobre una cinta transportadora de dos trayectos en oposición y superpuestos y humedecida por un baño ácido, de modo que el producto en cinta es transportado estando aplicado por una de sus caras durante un trayecto, pasando a ser transportado aplicado por la otra cara durante el trayecto siguiente, en cuya cinta es depositado directamente por la cinta que constituye el primer trayecto, para lo cual ésta presenta su extremo de entrega del producto en voladizo sobre la cinta del trayecto inferior. - - - - -

10. 5.- Procedimiento perfeccionado para la obtención de un producto artificial sucedáneo del pimiento rojo, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el producto final es conservado, previamente a su utilización, en una disolución compuesta de 0,05 a 0,4% de ácido láctico, 3 a 6% de cloruro sódico, 0,01 a 0,06% de sorbato potásico, 0,01 a 0,7% de ácido cítrico, 5 a 8% de citrato cálcico y agua hasta completar el 100%, con un pH menor de 3,9. - - -

20. 6.- "PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO ARTIFICIAL SUCEDANEO DEL PIMIENTO ROJO". - -

Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de once hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras.

MADRID 12 SET. 1978

P. A. M. CURELL SUÑOZ

