

90906

Patente de Introduccion

por cinco años a favor de D. Teodoro Torrecilla y Garagarza por la fabricacion de un aparato apreciador de la pureza de la leche



-0-0-0-0-0-0-0-0-

MEMORIA DESCRIPTIVA

El procedimiento que se sigue ordinariamente para averiguar la calidad de la leche, es el de determinar su densidad mediante densímetros o pesaleches, pero a veces son de tal clase las adulteraciones de la leche que con este procedimiento se da como buena una que ha sido aguada y desnatada.

Por tanto, el empleo de estos aparatos no merece garantía.

El procedimiento más exacto es la determinación casi cuantitativa de la grasa natural de la leche que es el verdaderamente científico para calificar la bondad.

Muchos son los procedimientos seguidos para esta determinación pero la mayor parte de los aparatos que se emplean, además de ser su coste relativamente elevado, no es sencilla ni breve la técnica operatoria cuando, además, en otros hay graves peligros para quien no está suficientemente adiestrado en ello; también tienen el inconveniente de que no es fácil los lleve consigo el operador, por necesitar accesorios especiales y ser aparatos para ser manejados en el laboratorio.

Por esto creemos prestar un buen servicio a los que tienen necesidad de examinar la leche de una manera rápida y segura, presentando el aparato que da motivo a la presente patente de introducción, que se solicita como tal, por ser ya conocido el procedimiento en el extranjero, pero no estar practicado en nuestro país.

El butirómetro apreciador que se emplea en el procedimiento es un matraz pequeño, dispuesto para ser tapado por un tapon, cuyo matraz tiene en su cuello diferentes marcas de graduación para determinar el grado de pureza de una leche. Estas divisiones señalan la cantidad de manteca que tiene por volumen la leche con lo que se conoce la que es pura

y la que no lo es.

Con este matraz y un reactivo apropiado tal como uno formado por eter, agua destilada, amoniaco, un acido para neutralizar, un colorante y el vehiculo correspondiente, se puede determinar rapidisimamente la pureza de una leche del modo siguiente: Se toman con una pipeta o cualquier modo de medida, dos c.c. de la leche que se quiere analizar y se vierte en el matraz. Se agrega la cantidad de reactivo suficiente, para lo cual ya va marcada en el matraz la medida. Se tapa y agita. Se eleva la temperatura hasta los 36° o 37°. Una vez calentado se deja enfriar y agitandolo, dandole un giro circular o de rotacion al matraz, se hace subir toda la grasa que se presenta en forma de liquido amarillento y una vez reunida, se lee por la escala graduada la cantidad de manteca que equivale a un litro.

La fabricacion de este aparato se realiza por los medios conocidos del soplado o moldeado y una vez obtenido el matraz se graba la escala graduada, teniendo en cuenta la exactitud de la graduacion.

En resumen la presente patente recae sobre las siguientes

REIVINDICACIONES

1°-La fabricacion de un aparato apreciador de la pureza de la leche, consistente en un matraz con el que se determina cuantitativamente la grasa natural de la leche.

2°-De la fabricacion del butiro apreciador reivindicado anteriormente y en ella la obtencion de un matraz dispuesto para ser tapado con un tapon o de cualquier otra manera apropiada, cuyo matraz tiene en el cuello diferentes marcas o divisiones de graduacion que corresponden a la cantidad de grasa o manteca que contiene la leche.

3°-De la fabricacion de un aparato apreciador de la pureza de la leche, tal y como se describe y reivindica anteriormente.

Madrid 27 de Mayo de 1925



p.p.