

OFICINA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

— DE —

D. RAMÓN VOLART Y PONS,

Agente Oficial
de Patentes y Marcas
Inscrito en el Ministerio de Fomento
Ex-alumno de la E. Politécnica de Zürich

OFICINAS

FERNANDO VII, 53, 1.º
BARCELONA

94016

PATENTE DE INVENCIÓN

por 20 años.

a favor de la "S.A. INDUSTRIA LECHERA", residente en B a r -
c e l o n a . -----

por "El producto industrial bloques de leche desecada" (Cla-
6ª, Grupo 1º del Nomenclator Técnico Oficial).

MEMORIA DESCRIPTIVA



La fabricación de productos derivados de la leche, como tales, necesitados de larga conservación, obliga a usar, para su contención y transporte, una serie de envases adecuados, ya sean de cristal, porcelana, hojadelata, etc., los cuales adolecen del defecto de ser en extremo fragiles al par que caros, y, aún cuando el reparto se haga en recipientes de fácil devolución y factibles de ser usados repetidas veces, nunca podrán evitarse las operaciones de lavado, esterilización, llenaje, taponado y demás de dichos recipientes, cuyas operaciones tienden, como es natural, a elevar el precio de los productos.

El objeto de la presente patente ha sido crear un nuevo producto, que partiendo de la leche pura y sin adición de otra materia ajena, posea las cualidades de ser de fácil obtención, susceptible de convertirse en el producto inicial sin alterarlo en lo más mínimo y, a cuya conservación ilimitada, una la ventaja importantísima de no necesitar envases, propiamente dichos, para su transporte y reparto.



Consiste el producto en cuestión en bloques de leche desecada, de peso y dimensiones variables a voluntad, de fuerte consistencia y de estructura compacta, susceptibles de ser empaquetados sencillamente en papel impermeabilizado u otra materia envolvente análoga, ya que la dureza del preparado le pone a salvo de todo deterioro y deformación. La reconstitución de la leche, partiendo de este preparado, es sumamente sencilla, por simple disolución del bloque o porción de bloque en agua, . Se obtiene de esta forma la leche pura, en un todo igual a la de que se ha partido, ya que en realidad solo se restituye con dicha operación a la leche la cantidad de agua que en su desecación se ha evaporado.

He aquí los límites de composición cuantitativa, en peso, del nuevo producto:

Agua: De 10 a 15 %

Materias sólidas, constituyendo los elementos básicos componentes de la leche: De 85 a 90 %.

El producto en cuestión además de las características de su solubilidad tiene la de poder ser incorporado, en seco y tan solo por procedimientos mecánicos, a otras sustancias alimenticias, tales como el café, el chocolate y otros varios.

El procedimiento ordinario de elaboración del producto consiste en extraer de la leche, en su estado natural, la cantidad de agua que contiene, en casi su totalidad, verificándose esta operación a presión y baja temperatura. Los aparatos que para ello se pueden emplear, son los normales de vacío, pero provistos de potentes agitadores, para evitar que se adhiera el producto a las paredes del recipiente, en su estado pastoso y sufra aquel un recalentamiento que convertiría en insoluble el producto.

Una vez obtenido el punto de desecación deseado, y llegados al límite señalado en la descripción del producto, se somete éste a la operación del moldeado, mediante prensas provistas de moldes de madera o hierro, quedando ya de este modo el

producto en disposición de ser empaquetado y entregarse al comercio.



El procedimiento que acaba de reseñarse si bien es el ordinariamente empleado y el más adecuado para la obtención del producto que se patenta, no excluye la posibilidad de variarlo en una o varias de sus partes, como asimismo el variar los aparatos o maquinas utilizados en la práctica de dicho procedimiento.

También será facultativo de la entidad recurrente el variar en más o en menos la proporción cuantitativa del producto, su estado de dureza, su grado de desecación, su forma, dimensiones, y en general cuanto no afecte la esencialidad del mismo.

N O T A

REIVINDICACIONES

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

1º Ploques de leche desecada en estado sólido y de dureza conveniente, obtenidos de la leche en su estado puro, pudiéndose expender y entregar al comercio, sea cual fuese su forma, peso y dimensiones, sueltos y sin más envase que papel u otra materia envolvente análoga, para el buen acondicionamiento del producto.

2º Bloques de leche desecada tal y como se expresa en la reivindicación anterior, cuya solubilidad permite reconstituir mediante su disolución en el agua el producto primitivo leche de la que proceden.

3º Bloques de leche desecada tal y como se describen en las reivindicaciones 1ª y 2ª, obtenidos por la sola eliminación de la mayor parte del agua que la leche contiene, sometiéndola a presión y baja temperatura, empleando para ello aparatos normales de vacío provistos de potentes agitadores para evitar la adherencia del producto a las paredes del re-

ciente en su estado pastoso y consiguiente recalentamiento e insolubilidad del producto.



4º Floques de leche desecada, de las reivindicaciones 1ª a 3ª, a los que pueden incorporarse en seco y tan solo por procedimientos mecánicos, otras sustancias alimenticias, tales como café, cacao, chocolate, y demás análogas.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con el objeto esencial de la patente la cual recae sobre:

"El producto industrial bloques de leche desecada"

Consta la presente Memoria descriptiva de cuatro páginas foliadas, mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona 22 de Mayo de 1925.

P.A.
J. Williams