



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la

solicitud de una patente de invención por veinte años en España

a favor de

la Societé L'AUVERGNE LAITIERE y la Societé Anonyme des CAVES & PRODUCTEURS REUNIS DE ROQUEFORT, domiciliadas respectivamente en 17 Rue des Carmes en AURILLAC (Cantal) y en Roquefort (Sin mas señas)(ambas en Francia)

por

UN PROCEDIMIENTO PARA TRATAR LOS QUESOS REFINADOS NO COCIDOS ANTES DE SU MADURACION

==== oOo ====

Hasta ahora la fabricacion de quesos no cocidos se efectua de la manera siguiente:

1) Fabricacion de un cuajado a partir de una leche de cualquier origen (cabra, ovejas, vaca etc.)

2) Escurrido mas o menos prolongado, natural o bajo presion del cuajado.

3) Colocacion en piezas, por masas mas o menos importantes, con o sin moldes, con o sin inoculacion de germen, moho o microbios.

4) Afinado propiamente dicho o maduracion, es decir, tratamiento de estas piezas, en condiciones apropiadas a cada tipo de queso a fin de obtener el desarrollo de germen determinados que dan a cada tipo de queso su sabor y gustos caracteristicos.

Esta maduracion es muy larga (uno o dos meses), ademas no se desarrolla nunca de una manera homogenea en toda la masa de las piezas, por diferentes causas, de orden biologico o distintas, y notablemente a causa de la dificultad mas o menos grande, con la cual el aire penetra en las diferentes formas de las piezas. Por



ejempló, el queso denominado Camembert presenta muy a menudo un núcleo blancuzco, no madurado, rodeado de una parte mas o menos cremosa, siendo esta parte cremosa la única donde se ha verificado por completo la maduración normal del Camembert.

Este procedimiento de maduración conduce por tanto a inmobilizaciones importantes de productos, y da además quesos no homogéneos.

La presente invención tiene por objeto un procedimiento de tratamiento, comprendiendo en primer lugar un procedimiento de afinamiento que permite obtener más rápidamente una maduración integral, uniformemente repartida en toda la cuajada que se trabaja.

Según este nuevo procedimiento, cuando se ha efectuado el escurrido de la cuajada, esta es desmigada y colocada, bajo un espesor conveniente, en una atmósfera apropiada, en temperatura y humedad, al tipo de queso que se desea obtener.

Esta cuajada en tratamiento, desmigada, es, en caso de necesidad, batida, removida o vuelta de manera que se regularice la acción del aire y la de los microbios necesarios para la maduración.

La maduración de hace así muy rápida, lo cual inmobiliza menos cantidades de productos, y a la vez es más regular, lo que permite suministrar al consumidor un producto homogéneo en toda su masa.

Queda bien entendido que esta invención puede comprender la adición de fermentos específicos, tales como fermentos lácticos, húmedos, fermentos diversos de maduración, etc. o bien en la misma leche, o bien en la cuajada para obtener un producto determinado, existente ya o no, y en particular un producto de un sabor determinado.

Queda bien entendido además, que la utilización o la presentación comercial ulterior de la cuajada tratada de esta forma, puede realizarse en cualquier estado de maduración.

Los quesos no cocidos antes de la maduración que se obtengan por el tratamiento de refinado habitual, o por el tratamiento de refi-



nado descrito, contienen una gran cantidad de germen bacteriológicos; su composición y por consecuencia su sabor, cambian rápidamente y no son susceptibles de una conservación prolongada.

Estos defectos, gusto variable y conservación reducida, son también la causa de grandes dificultades en la organización de la producción y venta al por mayor de quesos no cocidos.

Conforme a la invención, se estabiliza el gusto de estos quesos y se aumenta considerablemente su duración de conservación, haciendo sufrir una fusión llevada a voluntad hasta la pasteurización o aun la esterilización, pudiendo por tanto la temperatura a obtener, variar, entre los 75° a los 100° C. Esta fusión da una masa más o menos pastosa que puede ser colada o moldeada. Deberán tomarse posteriormente a la fusión, todas las precauciones especiales, notablemente durante las operaciones de colado y moldeado, durante las manipulaciones ulteriores y para el embalaje a fin de obtener la conservación del estado aséptico obtenido precedentemente. Notablemente si se envuelve el producto final en papel de estaño, la cubierta deberá ser asepticada previamente.

Para ciertos tipos de quesos ocurre que durante esta fusión, las materias grasas tales como la manteca, se separan de las restantes materias, tales como la caseína; el queso obtenido así, sería comestible, pero carecería de finura.

Se evita este inconveniente, agregando al queso antes de la fusión, una pequeña cantidad de una sal neutra de ácido débil, la cual se denominará por esta causa "fundente".

Se obtienen buenos resultados con los tartratos y los citratos, notablemente con el tartrato de sosa en la proporción próximamente de 2 % del peso del queso y puesta en solución acuosa. Debe notarse que no se obtendría esta fusión homogénea si se agregara al queso no cocido una pequeña cantidad de un ácido débil, por ejemplo ácido tártrico o cítrico, y que si aun en el curso del tratamiento por este ácido se neutralizara la masa por ejemplo con un bicarbonato,



no se obtendria mas que un queso de gusto y calidad inferiores.

El resultado obtenido segun la invencion, se explica por el hecho de que los quesos no cocidos contienen una gran cantidad de fermentos bacteriologicos que hacen la pasta acida. La acidez es mas o menos grande segun el grado de maduracion del queso, de suerte que la proporcion de fundente a agregar podra variar ligeramente, segun este grado de maduracion.

Para regularizar el tratamiento, se escogera el queso en un punto fijo de maduracion, y bien determinado, lo cual es particularmente facil cuando la masa sometida a maduracion es cuajada desmigada, como se indico anteriormente. Por esta fusion se obtiene un producto homogeneo mas o menos liquido, susceptible de ser colado y moldeado formando despues del enfriamiento una masa compacta, estable, de un gusto invariable, generalmente diferente del de el queso antes de la fusion y susceptible de una conservacion sensiblemente mas prolonga^{da} que la de este producto inicial.

N O T A.

La presente invencion comprende las siguientes reivindicaciones:

1º. Procedimiento de tratamiento para quesos refinados no cocidos antes de la maduracion, caracterizado por el hecho de que la cuajada escurrida es desmigada y sometida en este estado a la maduracion.

2º. Procedimiento segun 1 caracterizado por el hecho de que la cuajada desmigada es removida de cuando en cuando segun las necesidades, durante la maduracion.

3º. Procedimiento segun uno y eventualmente segun 2 caracterizado por el hecho de que el queso una vez llegado al grado de maduracion deseado, es sometido a una fusion que comprende su pasteurizacion la cual puede ser llevada hasta la esterilizacion, es decir por ejemplo, que se mantiene durante un cierto tiempo a una temperatura entre los 75 y los 100º C.



4º. Procedimiento segun 1 y eventualmente segun 2 y 3 caracterizado por el hecho de que para hacer la fusion mas homogenea se agrega al quesc una pequeña cantidad de una sal neutra de acido debil, por ejemplo, 2% de tartrato de sosa en solucion acuosa.

5º. Procedimiento segun 1 eventualmente segun 2, 3 y 4 caracterizado por el hecho de que despues de la fusion se toman todas las precauciones utiles para mantener el estado de asepsia obtenido, notablemente si el producto final ha de recibir una envoltura, asepticando previamente esta envoltura.

6º. Queso refinado no cocido antes de la maduracion caracterizado por que se obtiene segun 1 y eventualmente segun 2, de cuajada desmigada habiendo sufrido la maduracion en este estado.

7º. Queso refinado no cocido antes de la maduracion, caracterizado por el hecho de que segun 3 y eventualmente segun 4 y 5, es establecido en gusto y hecho apto para una larga conservacion, por fusion comprendiendo la pasteurizacion y pudiendo ir hasta la esterilizacion, y eventualmente, por adiccion de una pequeña cantidad de una sal neutra de acido debil, por ejemplo, 2% de tartrato de sosa en solucion acuosa.

8º. En resumen reivindico como de mi exclusiva invencion y como objeto sobre el que ha de recaer la patente que se solicita por veinte años en España: UN PROCEDIMIENTO PARA TRATAR LOS QUESOS REFINADOS NO COCIDOS ANTES DE SU MADURACION.

Todo conforme queda descrito en la presente memoria que consta de cinco hojas escritas a maquina por un solo lado ~~sin~~ dibujos

MADRID el 31 de diciembre de 1925.

Agustín Vargas
A. Vargas