

ES/.

(Gr. 1. Clase 3)

76866



P A T E N T E

a favor de

Don. José Seguí Ribas

por:

" Procedimiento para conservar la leche "

M e m o r i a D e s c r i p t i v a

Actualmente cuando se desea conservar la leche por espacio mayor de uno o dos dias, no se conoce otro procedimiento que el de esterizarla, lo cual se hace en el autoclave a una temperatura superior a 100°C. Este procedimiento aun cuando es cierto que permite conservar la leche durante varios dias tiene el inconveniente grave de que la lactosa o azúcar que contiene la leche se convierte en caramelo y comunica a la leche un color obscuro o tostado que la hace poco apetitosa.

El procedimiento objeto de esta patente permite conservar la leche durante 8 dias o mas en buenas condiciones y con aspecto y gusto exactamente iguales a los de la leche fresca.

Consiste en esencia este procedimiento en embotellar la leche fresca y despues de embotellada someter las botellas tapadas



a la acción del baño-maria o del vapor de agua durante un cierto tiempo procurando que la temperatura se conserve aproximadamente a 100 grados centigrados. Después de retiradas las botellas del baño-maria o del vapor queda la leche ya en disposición de entregarla al mercado y se puede garantizar su conservación por 8 dias como mínimo.

Es preferible antes de embotellar la leche filtrarla y homogeneizarla con lo cual la leche adquiere mayor finura y mejor paladar y se conserva en mejores condiciones. Sin embargo, esta operación no es indispensable para el éxito del procedimiento.

En la practica para ejecutar industrialmente el objeto de esta patente, se toma leche fresca y si se desea se la filtra y homogeneiza con las máquinas y aparatos ya conocidos, y después de esto se embotella. Una vez convenientemente tapadas estas botellas, se colocan en una caldera con agua que cubra completamente las botellas y se calienta esta caldera procurando que el agua hierva y que no se interrumpa la ebullición.

En lugar de poner las botellas al baño-maria, se las puede encerrar en una cámara o caldera y someterlas a la acción del vapor de agua regulando convenientemente la presión del vapor para que la leche contenida en las botellas, tenga aproximadamente la temperatura de 100°C.

La operación dura un tiempo variable pero por regla general es suficiente de una hora o cinco cuartos de hora. Terminada esta ebullición se deja enfriar la leche naturalmente y queda en disposición de entregarla al mercado.

- . N O T A . -

Se reivindica como objeto de esta patente:

1). Procedimiento para la conservación de la leche caracterizado por embotellar la leche fresca y después de tapadas las botellas someterlas durante un cierto tiempo a la acción del baño-maria o del vapor de agua a la temperatura de 100°C. aproximadamente.



2). En el procedimiento consignado en la reivindicación anterior la homogeneización previa de la leche antes de embotellarla para dar a la leche una mazor finura y mejor paladar y obtener una mejor conservación.

3). Procedimiento para conservar la leche.

Barcelona, 1º. febrero 1926.

P. A.
Antoni Llorens