

OFICINA TÉCNICA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

DE

D. J. TORRE DE MER SANROMÁ

ABOGADO

AGENTE OFICIAL  
DE PATENTES Y MARCAS  
INSCRITO EN EL MINISTERIO DE FOMENTO

OFICINAS:

BALMES, 59, 1.º, 1.ª  
BARCELONA

•

PATENTE DE INVENCION  
POR 20 AÑOS

cuyo registro se solicita,

a favor de Don José COCA residente en Barcelona.

por " el empleo del calor electrico para la elaboracion del  
Yoghourt o leche fermentada " ( Clase 64ª. del Grupo 7º. del  
Nomenclator Tecnico Oficial )



- DESCRIPCION -

La patente de invencion a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar la propiedad y el derecho a la explotacion exclusiva en España y sus dominios de " el empleo del calor electrico para la elaboracion del Yoghourt o leche fermentada " .

Sabido es que la elaboracion de Yoghourt o leche fermentada se obtiene mediante una serie de operaciones sobre la leche mezclada con fermentos lacteos obrando sobre ella el calor, ahora bien, todos los sistemas hasta ahora conocidos consisten en el empleo del calor desprendido por el agua calentada que de un modo u otro se introduce en el recipiente general.

El sin fin de dificultades que reporta el tener que calentar el agua, introducirla en el recipiente adecuado, el peligro de que se deteriore el recipiente y se vierta su contenido, asi como muchos otros que no es dable enumerar en

esta memoria descriptiva es lo que ha inducido a mi representado a buscar un nuevo procedimiento para sustituir el del agua calentada, consistiendo en el uso del calor electrico.

Consistirá pues la materia primordial de la presente patente de invención en el empleo del calor electrico en la elaboración del Yogourt, sea cualquiera la forma que pueda producirse, es decir, por medio de lamparas electricas, tendidos de hilos en cualquier forma, posición y dirección o cualquier otro sistema que mediante el paso a resistencia de la electricidad sobre un cuerpo le caliente y pueda aprovecharse el calor obtenido.

Siendo necesario que el grado de calor disminuya a medida que se efectue la elaboración, el aparato ira provisto de un regulador de corriente de cualquier forma que tampoco lo detallamos por ser parte secundaria en la presente patente y porque pueden usarse cualquiera de los reguladores que existen en el mercado y que son de dominio publico.

#### N O T A

#### REIVINDICACIONES

Reivindica el recurrente la propiedad y el derecho a la explotación exclusiva en España y sus dominios de el empleo del calor electrico para la fabricación de Yoghourt o leche fermentada dediendo recaer sobre la siguiente reivindicación en la que se determina su mencionado objeto.

Reivindicase cualquier aparato para la obtención de Yoghourt o leche fermentada en cuyo interior se dispongan lamparas electricas, tendidos de hilos en cualquier forma o posición o dirección o cualquier otro sistema que mediante el paso a resistencia de la electricidad sobre un cuerpo lo caliente y pueda aprovecharse el calor despedido para la elaboración del Yoghourt o leche fermentada.

Sean cualesquiera las circunstancias que concurran



con el objeto de la presente patente de invención.

Consta la presente memoria descriptiva de tres hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona a 16 de Febrero de 1927

P. A.

