

18708

7 NOV 1929



MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

PATENTE DE INVENCION

en

ESPAÑA

por VEINTE años

a nombre de Société Anonyme HIDROLEQ, constituida en Francia, y establecida en Saint Menet par Saint Marcel, cerca de Marsella, FRANCIA, por:

"Un procedimiento de tratamiento de
"los granos oleaginosos para obtener
"queso"

~~~~~

Conócese ya un procedimiento para tratar las materias primas oleaginosas y extraer de ellas por separado todos sus elementos componentes.

Se ha comprobado, además, que todos los granos oleaginosos y leguminosos contienen cier-

10

ta proporción de caseína vegetal mezclada con la materia grasa. Los granos del haba soya, cacahuet, sésamo, lino etc. son muy ricos en caseína, albúmina y otras materias albuminosas. Debería, pues, poderse extraer de ellas una materia alimenticia semejante al queso o utilizarlas para la fabricación de dicha materia.

15

Ahora bien, el objeto del presente invento consiste en un procedimiento para el tratamiento de los granos oleaginosos y leguminosos que contienen caseína con el fin de obtener queso vegetal.



20

Este procedimiento se caracteriza por el hecho de moler los granos eventualmente descascarillados y de agregar luego un agua alcalina, haciendo pasar la pulpa mezclada con agua por un dispositivo decantador centrifugo, para separar de ella las partes no disueltas de los granos, tratando a continuación el líquido lechoso por un producto capaz de precipitar la caseína que encierra la materia grasa y separando, finalmente, por decantación centrifuga o cualquier otro medio, el queso vegetal obtenido de esa suerte.

25

30

Se procede, por ejemplo, del siguiente modo:

Los granos oleaginosos son primeramente descascarillados si hubiere lugar de ello y molidos luego en la forma mas fina posible, de un modo conocido.

35

Se los tamiza bajo un chorro de agua en un cilindro rotativo dentro de una cubeta horadada por pequeños orificios.

40

La cantidad de agua que debe emplearse es de 8 a 10 veces el peso del grano. Se alcalinizará ligeramente este agua para que pueda disolver la caseína.

45

Este tamizado tiene por objeto separar las partes del grano que hayan quedado sin moler y que vuelvan a ser trituradas.



Por el contrario, la pulpa fina mezclada con el agua pasa a un decantador centrifugo para separar las partes de grano no disueltas que forman el turtó.

50

El líquido que sale del decantador es una leche vegetal compuesta de una disolución de caseína mezclada con aceite.

55

Se trata por presión un ácido o cualquier otro producto capaz de precipitar la caseína. Al ocurrir esto, arrastra la materia grasa en suspensión en el líquido y forma así un queso vegetal que se separa del suero por una nueva decantación centrifuga o de cualquier otra manera conveniente.

60

De esta suerte se puede extraer la caseína vegetal de otros granos que no sean oleaginosos, tales como el altramuz y otras leguminosas, así como de los turtós por el medio indicado. En este caso, la materia grasa de origen vegetal o animal se agrega a la caseína húmeda después de precipitarla para obtener la misma proporción de materia grasa que en el queso corriente. Se puede también agregar cuando se trate de caseína procedente de los granos oleaginosos y sobre todo de los turtós, una materia grasa extraña, animal o ve-

65

70

getal, al grano del que se haya extraído la caseína, así como separar igualmente una parte de las materias grasas contenidas en el grano cuando éste contenga un porcentaje demasiado elevado producido por la operación centrifuga.

75

Esta solicitud, que corresponde a la presentada en Francia, el 19 de Diciembre de 1928, se acoge a los beneficios del artículo 51 de la Ley de Propiedad Industrial.



-o-o- N O T A -o-o

80

Los puntos de invención, propia y nueva, que se presentan para que sean objeto de esta Patente de VEINTE años, son los siguientes:

85

1º - Un procedimiento de tratamiento de los granos oleaginosos y leguminosos que contienen caseína para obtener queso vegetal, caracterizado por el hecho de moler los granos previamente descascarillados y de agregar luego un agua alcalina, haciendo pasar la pulpa mezclada con agua a un decantador centrifugo para separar las partes de grano no disueltas, tratándose luego el líquido lechoso por un producto capaz de precipitar la caseína, la cual envuelve la materia grasa y separando finalmente el queso vegetal así obtenido por decantación centrifuga o de otro modo.

90

95

2º - Un procedimiento como el reivindicado en el punto 1º, caracterizado por el hecho de agregarse materia grasa animal o vegetal a la caseína recién precipitada, sobre todo cuando sean los turtós la materia prima.

3º - Un procedimiento como el reivindicado en el punto 1º, caracterizado por el hecho de separar por la fuerza centrífuga el sobrante de materias grasas.

4º - Un procedimiento de tratamiento de los granos oleaginosos para obtener queso.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede y con los fines que se han especificado.

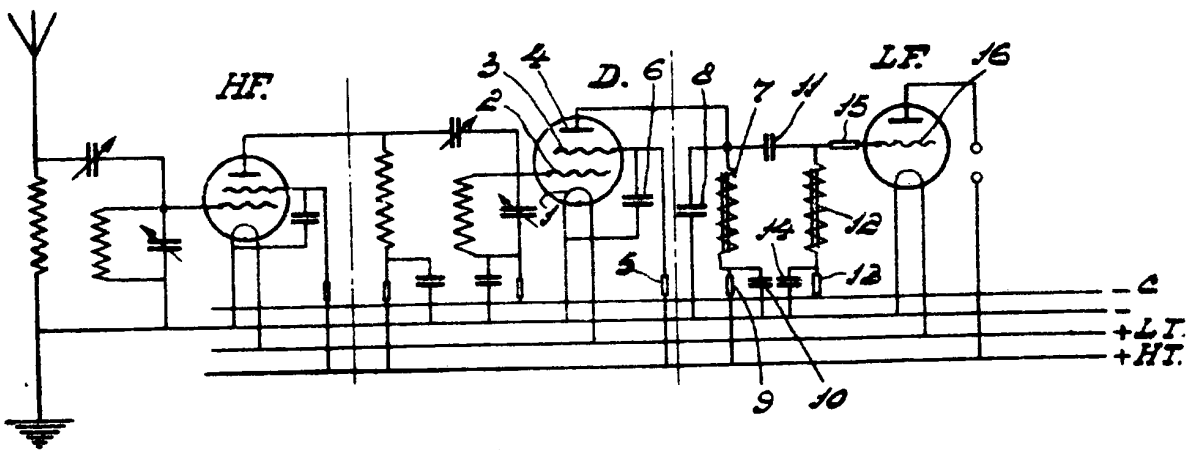
Esta Memoria consta de cinco hojas escritas por una sola cara.

Madrid, 7 de noviembre de 1929.

P. A.



# ESCALA VARIABLE



*P. A.*  
Alberto de Eizabar:  
Por Poder