



120547

P A T E N T E
D E
I N T R O D U C C I Ó N

por diez años, en España, a favor de Don José Massanés Grau, de nacionalidad española, residente en Barcelona, Pasaje de San Benito, número 8, por "PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DEL QUESO CREMA, COCIDO, ESTERILIZADO Y PASTEURIZADO".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

- El queso crema cocido, esterilizado y pasteurizado, se fabrica en el extranjero, principalmente en el norte de Francia, donde se consume en bastante cantidad. En España se conoce solamente el que es importado, pues
5. su fabricación no se ha efectuado hasta el presente en nuestro país, y el recurrente, que ha estudiado el asunto, se propone implantar esa fabricación en España, a cuyo efecto solicita patente de introducción que tiene por objeto el procedimiento de la fabricación mencionada.
10. El queso crema es un preparado que puede elaborarse con cualquier calidad y variedad de queso sano, emplean-



do para su transformación el siguiente procedimiento:

- ▲ Elegido un queso común, en perfecto estado de conservación, se le quita la corteza —si bien puede hacerse también sin descortezarlo o raspándolo simplemente— y se divide en trozos, que se introducen en una máquina de rallar que lo desmenuza finamente, dejándolo en disposición de pasar a una caldera donde se somete a la acción del vapor de agua a presión, que pasteuriza toda la masa. Esta, que va cociéndose a elevada temperatura, cuando llega a tomar la densidad conveniente, es decir, cuando está en su punto, se deja enfriar algún tanto y se vierte en otra máquina, donde automáticamente se le da la forma propia de estos quesos en el tamaño y peso deseados. La misma máquina, que es embaladora, dispone los quesos de una sola pieza y los embala en papel de estaño; o en porciones de seis, ocho o doce sectores, que embalados también automáticamente se introducen en cajas especiales, generalmente de forma circular, que son su envolvente exterior.
- 15.
- 20.
- 25.
30. Todas las referidas operaciones se efectúan sin que el queso crema, ya dispuesto para el consumo, tenga contacto alguno con las manos.

El tamaño, el peso, la forma y el color, así como el envasado de estos quesos, podrán variar a conveniencia.

N O T A

35. La patente de introducción que se solicita para el procedimiento de fabricación de queso crema que el recurrente se propone introducir en España, donde no se ha practicado todavía, es para garantizar la propiedad y explotación exclusivas de dicha fabricación por el término legal, y de-



40. berá la patente contener y amparar las siguientes reivin-
dicaciones:

1ª - Se reivindica un procedimiento para la elabora-
ción del queso crema, cocido, esterilizado y pasteurizado,
que consiste en someter el queso común de diversa calidad,
45. previamente descortezado y rallado —o bien sin descortezar
o simplemente raspado— a la acción del vapor de agua a pre-
sión y cocción de la masa resultante, hasta la densidad y
punto convenientes, y en la formación de los nuevos quesos
en porciones únicas o en fracciones de seis, ocho o doce
50. partes de un total, que cubiertas automáticamente por pa-
pel de estaño u otro embalaje adecuado, se disponen para el
consumo, sin que en estas operaciones intervenga directa-
mente la mano del operario.

2ª - Se reivindica que los quesos crema elaborados
55. según la reivindicación anterior, podrán ser de tamaños,
forma, peso y color variable y ser envasados de distintos
modos adecuados al objeto.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren
con la esencialidad del objeto de la patente descrita, cual
60. objeto es "PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DEL QUESO CRE-
MA, COCIDO, ESTERILIZADO Y PASTEURIZADO".

La presente memoria consta de tres hojas foliadas
y escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, para Madrid, a 5 de noviembre de 1930.

JOSÉ MASSANÉS GRAU

P. a. JAIME ISERN

P. P.