

124939

1 2 3 4 5 6 7 8 9

MEMORIA DESCRIPTIVA de la Patente de Introducción solicitada a favor de D. Juan Viader Reiger, de Barcelona, por "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DERIVADO DE LA DESCREMACION DE LA LECHE PARA LA ELABORACION DE UNA BEBIDA NUTRITIVO REFRESCANTE".

Las Industrias lacteas tan desarrolladas en nuestro pais, especialmente en Regiones como Gataluña, Galicia, Asturias, Santander, ect. tienen casi por única finalidad la obtención de los productos principales de la leche como son la manteca y el queso, pero los subproductos de esta fabricación se venden a tan bajo precio que en algunas de las citadas industrias llegan dichos subproductos a considerarse como de valor despreciable.

5.)

El objeto del procedimiento que nos ocupa y que se desea patentar tiene capital importancia segun se comprueba en otros Países como Hungría, en que se ha visto practicar, por constituir una valiosa aplicación de los citados subproductos.

10.)

En el procedimiento que se describe en la presente Memoria y a base del cual se introducirá en España una nueva industria derivada de la descremación de la leche, se puede utilizar cualquier clase de esta pero en general se emplea la leche descremada.

15.)

Se agrega a esta cacao en polvo y azucar en proporciones convenientes para poder obtener una consistencia de un grado aproximado a la horchata de chufas.

Hecha dicha agregación se procede a la emulsión de la mezcla



