

135453



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a una solicitud de PATENTE DE INVENCION, por
VEINTE AÑOS, para España y posesiones, a favor de don AMADOR
GARCIA CASARNUBIOS, de nacionalidad española y residente en Al-
5. calá de Henares, Madrid, calle de Damas, 6 por "UN PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE QUESOS" Clase 3ª, Grupo 1º del Nomenclá-
tor Técnico Oficial.

M E M O R I A

10. El objeto del presente invento cuyo registro como patente se
solicita acompañando la presente, consiste en un procedimiento
que permite la conservación de los quesos por tiempo indefinido
en el mismo estado en que quedaron al terminar su fabricación
y sin temor a agriamiento ni endurecimiento, conservando todas
15. sus cualidades nutritivas y alimenticias requeridas por la hi-
giene más escrupulosa.


El procedimiento a que nos referimos es de especial aplica-
ción a la clase de queso llamado manchego, pero puede, como es
consecuente, hacerse extensivo a todo género de quesos cuya fa-
20. bricación esté basada principalmente en el más absoluto desuerado
sea cualquiera su tamaño y coloración,

En la industria de la fabricación de quesos y similares,
se tropezaba con el inconveniente de que los quesos destinados

a ser vendidos o consumidos en estado de dureza, es decir los que-
25. sos basados en la eliminación mayor posible de suero, ya por efectos de almacenaje con contacto con el aire, suciedades, manos etc. se contaminaba la corteza a mas de endurecerse o agiarse perdiendo sus cualidades más requeridas por el consumidor y, con ello desvirtuándose su variedad típica.

30. Los procedimientos de conservación basados en un simple papel o envoltura protectores del queso, no resultaban suficientes puesto que a penas servían más que a medias el efecto de evitar contactos y, en cambio no impedían la entrada del aire, y por ello, igualmente se prestaban al agriamiento o endurecimiento.

35. Los procedimientos de conservación comunes a otros géneros alimenticios, tampoco, dadas las especiales características del queso, conseguía el fin perseguido en todas sus manifestaciones. Por el procedimiento a que nos referimos, objeto de este invento, se resuelven todas las desventajas enunciadas, después de haberlo con-
40. seguido tras no pocos ensayos y prácticas con el consiguiente gasto material, conforme veremos a continuación:



45. La fase de fabricación del queso puede ser cualquiera, no atañendo sus características al objeto de este invención. Ahora bien, para la más perfecta conservación se requiere un perfecto desuerado, lo cual se puede conseguir por cualquier procedimiento, bastando tener esto en cuenta por deber ser este desuerado en mayor proporción y perfección cuando se trata de conservar el queso, a cuyo desuerado puede colaborar en gran medida un secado por los procedimientos usuales. Una vez desuerado y seco el que-
50. so en la medida conveniente para su consumo y en condición de poderlo exportar y conservar, se introducen uno o más quesos en una lata de forma adecuada al contenido, la que acto seguido, se cierra. En el caso de ser dos o más quesos se interpone entre los mismos una plancha u hoja delgada de corcho parafinado u otro aislante similar; asimismo, el interior de la lata va forrado del mismo
55. material aislante que el de las placas separadoras. Una vez debida

mente cerrada cada lata contingente de un queso o varios, se procede mediante una máquina neumática u otro procedimiento adecuado de vacío o enrarecimiento, a extraer el aire del interior de

60. la lata, por un orificio previamente practicado, soldándose después la lata o cerrándola a presión herméticamente por reborde u otro sistema cualquiera que impida la penetración del aire nuevamente. Como es natural, estas operaciones han de ir precedidas de un esterilizado, de cada envase.

65. Después de envasado el queso en la forma descrita, se puede dejar en el almacén el tiempo que sea preciso, sin determinación de fechas, puesto que debido a la extracción del aire (agente como es sabido que perjudica la conservación) y al no contacto con el exterior, manos, suciedades etc. ni se agria ni se endurece

70. guardando siempre la asepsia e higiene necesarias.

El queso se presenta a la venta al detall en esta forma, y una vez destapada la lata, lo mismo que si no se abre, no hay temor a agriamiento debido a la curación previa al envase y a la conservación producida por éste.



75. El procedimiento puede ser variado en detalles siempre que en esencia se constriña al envasado previa desuercación y esterilización del envase, aislamiento de corcho parafinado o material similar y el recubrir la superficie interior del mismo material aislante.

80. N O T A

Descrito lo que precede, solo resta señalar que la presente PATENTE DE INVENCION, recaerá principalmente sobre las siguientes reivindicaciones:

PRIMERA.- Por un procedimiento de conservación de quesos

85. caracterizado esencialmente por el hecho de que se necesita como condición previa un perfecto desuerado del queso, bien artificial por medio de prensas etc. o bien dejándolo secar convenientemente, tras lo que el queso bien por ejemplares unicos o por grupos de dos o más es introducido en latas de forma variable previamente esterilizadas.

SEGUNDA.- Por el procedimiento de las anteriores y fase subsiguiente caracterizada por la extracción del aire del interior de la lata bien por máquina neumática o similar, por enrarecimiento o vacío,

95. TERCERA.- Por las anteriores y la característica de disponer entre queso y queso unas planchas u hojas de corcho parafinado para evitar contactos entre los ejemplares y perjudicarse la conservación.

CUARTA.- Por las anteriores y el recubrimiento de un material aislante igual al aplicado conforme a la tercera, para el interior de cada lata. Y

QUINTA.- Por "UN PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE QUESOS" Clase 3ª, Grupo 1º cuyo registro, como Patente de Invención, por VEINTE AÑOS, para España y posesiones, se solicita a favor de don 105. Amador García Casarrubios, de nacionalidad española y residente en Alcalá de Henares, Madrid, calle Damas, 6.

Constando la presente memoria de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y ciento ochocientas líneas.

Madrid a 27 de agosto 1934

P.A. de don Amador Garcia Casarrubios

EDUARDO DE GARAMENDI

P. P.

