

140561

140561



P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por veinte años

a favor de la sociedad D E L A S. L. , domicili-
liada en Barcelona, calle Tabern, número 38, por:

"PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN NUEVO DERIVADO
LACTICO".

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

1 El procedimiento objeto de esta patente tiene por
finalidad la obtencion de un nuevo preparado tal que reu-
na las cualidades terapeuticas del yoghourt a las de un
excelente alimento y que presente al propio tiempo un
5 sabor agradable, en contraposicion al del yoghourt dicho
que muchos paladares no pueden admitir, y ofrezca condi-
ciones para un facil transporte y prolongada conservación,
condiciones que no reune el yoghourt ordinario.

En las pruebas y ensayos efectuados se ha logrado



10561

10

ciertamente el resultado apetesido, consiguiendose un producto que ofrece todas las indicadas cualidades y aun las supera, pues presenta una concentración bacteriológica mayor, es un alimento de primera categoría y su gusto es exquisito constituyendo excelente postre.

15

Para su preparacion es preciso partir de crema o flor de leche, la cual puede obtenerse por ejemplo sometiendo la leche fresca a una centrifugación con máquinas adecuadas, para su separacion en dos partes: una de ellas conteniendo la mayor proporcion de suero y caseína, la otra muy rica en grasa, con un veinte por ciento de ella como mínimo, verbigracia, la cual es la que designamos por crema o flor de leche.

20

La crema o flor de leche indicada, obtenida por el dicho o por distinto sistema, es sometida al siguiente proceso o sucesion de operaciones: pasteurizacion a baja temperatura, enfriamiento rápido hasta unos 40 grados centígrados, siembra de bacterias de yoghourt al efecto preparadas y permanencia en incubacion por tiempo suficiente en ambiente termicamente aislado, nuevo y mas intenso enfriamiento, homogenizacion y envasado.

25

30

Como sea que es la caseína la que forma el coágulo y no la grasa y que aquella fué eliminada en gran parte con el suero, se tiene que el producto resultante tendrá una consistencia análoga a la de la crema espesa de leche, en lugar de la que es característica del yoghourt. Una variante a introducir en el procedimiento, si desea obtenerse consistencia sólida o semisólida, es la de completarlo procediendo, despues de la homogenizacion consignada o prescindiendo de ella, a un prensado y escurrido para eliminar en una mayor o menor proporción el elemento líquido remanente en el producto.

35



40 De la indicada eliminacion , en uno y otro caso, de
gran parte de caseína y suero y, con ellos, de la lactosa,
se sigue asimismo la formación en menor proporción del áci-
do láctico que es el que comunica el mal sabor al yoghurt.
Tambien el producto obtenido conserva su aspecto final inde-
45 finidamente y no sufre modificación bajo la acción del trans-
porte que puede efectuarse, en consecuencia, por medios eco-
nómicos.

En la realización práctica del procedimiento descri-
to podrán introducirse todas las variaciones que se estime
50 pertinente, y emplear los mas distintos aparatos y máqui-
nas, segun conveniencia particular en cada caso, mientras
no se altere fundamentalmente la esencialidad definida del
procedimiento en cuestion;

N o t a

55 SE REINVINDICA :

1 - Procedimiento para la obtención de un nuevo pro-
ducto, derivado láctico alimenticio de aplicaciones terapeu-
ticas, segun el cual, leche a la que se ha eliminado una
gran proporción de suero y caseína, quedando convertida en
60 crema o flor de leche, es sometida al siguiente proceso o
sucesión de operaciones: Pasteurización a baja temperatura,
enfriamiento rápido hasta unos cuarenta grados centígrados
aproximadamente, siembra de bacterias de yoghurt al efecto
preparadas y permanencia en incubación por tiempo suficien-
65 te en recipientes termicamente aislados, nuevo y mas inten-
so enfriamiento, homogenización y envasado;



14061

70 2 - Una variante del procedimiento de la reivindicación primera, según la cual se somete también la crema o flor de leche a las operaciones consignadas, completándose el procedimiento practicando, después de la homogenización o prescindiendo de ella, un escurrido y prensado, más o menos prolongados según sea la consistencia que para el producto desee obtenerse:

75 3 - Procedimiento para la obtención de un nuevo derivado láctico:

Barcelona, para Madrid, 28 noviembre 1935

Por autorización