

147091

29



M O D E L O
D E
U T I L I D A D

a favor de don José Almarche Marco, de nacionalidad españo
la, residente en Valencia, calle Belchite, nº 5.

p o r

COLECTOR-RECIPIENTE

ANULADO
PROHIBIDA LA CONSULTA
Y LA EXPEDICIÓN DE
COPIAS Y CERTIFICACIONES



MEMORIA DESCRIPTIVA

5 Las nuevas medidas de sanidad impuestas en todo el territorio nacional para la presentación de la leche - de consumo familiar, ha venido a imponer nuevas formas de su recolección y conservación, que permitan a las centrales lecheras que el producto sea manipulado con las máximas garantías de salubridad.

10 Desde el tradicional ordeño, con el subsiguiente trasvase de la leche en recipientes afectos a la temperatura del medio ambiente, hasta la llegada a los centros generales de distribución, se opera una serie de cambios y manipulaciones, que vienen a conceder al producto, infimas garantías de salubridad. Y si bien posteriormente en las grandes centrales, aplicando los modernos métodos de pasteurización se eliminan prácticamente las bacterias pa



15

tógenas, el producto no obtiene ventaja alguna, lo que ha llevado a ingeniar un medio para que la leche, desde que - sale de las ubres hasta que entra para su tratamiento e higienización en la central lechera, sufra, por efectos del medio ambiente o de las oscilaciones térmicas, lo mínimo - posible.

20

Téngase presente, y esto es solo un aspecto parcial de problema, que al salir la leche de las ubres, su temperatura es de unos 37° centígrados. Por cada c.c. hay una cantidad aproximada de 3.000 bacterias anaerobias. En el medio ambiente, dos horas después, éstas 3.000 bacterias se han convertido en 3.000.000, y la leche comienza a acidificarse.

25

30

Habitualmente, el ordeño se realiza dos veces al día, y la recolección por el tanque lechero, en algunas zonas en donde las establos se hallan situados a gran distancia, solamente puede efectuarse una vez cada día. Supóngase lo que representa para la leche ordeñada, recogida en sus cántaras, aun con las mejores condiciones de cierre y aislamiento, el efecto de multiplicación de las bacterias que después han de ser destruidas por los procedimientos técnicos mas avanzados.

35

40

Tengamos presente que la conservación de la leche, con las mínimas posibilidades de descomposición solamente puede lograrse mediante dos procedimientos actualmente conocidos, el enfriamiento, o la adición de antifermentos. La adición de antifermentos, nunca es una garantía de buena conservación, ya que supone una adulteración de las condiciones naturales del producto. El enfriamiento no puede realizarse hasta ahora por no haber ecuación entre el costo de un refrigerador, gran armario con su correspon---

45



diente instalación junto a los establos y el rendimiento - económico de la industria lactea en su primera fase, que - es la de la producción de la leche.

50 Estas consideraciones nos llevan, a la consecuen-
cia de que si se logra un sistema de enfriamiento de la le-
che, a partir del momento en que se obtiene, desde la sali-
da de las ubres hasta que ingresa en las centrales leche-
ras, y que si ademas es de bajo costo, fácil utilización,
55 y susceptible de ser transportado sin dificultades, se ha-
brá dado un paso definitivo en la política de la Dirección
General de Sanidad, de la manipulación de producto de tan-
to consumo como es la leche, llegando siempre al consumi-
dor, con el mejor tratamiento de conservación y garantías
sanitarias desde su obtención en el momento del ordeño.

60 Bajo este prisma, y aprovechando el solicitante
ciertas experiencias realizadas con su anterior Modelo de
Utilidad nº 124.518, ha dado con un dispositivo que reúne
todas las condiciones deseables; ya que permite mantener la
leche desde el ordeñado, a una baja temperatura tal, que -
65 se evita la proliferación de bacterias anaerobias, se lo-
gra una baja temperatura permanente como garantía contra -
su descomposición, es susceptible de traslado, pudiéndose
instalar en un lugar próximo a los establos, sin mas exi-
gencia que la de una acometida de corriente adecuada, y lo
70 que es muy importante, con un sensible bajo costo, al al-
cance de los mas modestos productores de leche.

75 Como se verá pues por las líneas que van a seguir,
este modelo de utilidad reúne las características necesu-
rias de novedad y utilidad para hacerse acreedor a los be-
neficios de protección y explotación exclusivos, que conce-
den los correspondientes artículos del vigente Estatuto de
la Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1929, publicado



publicado por Real Orden de 30 de Abril de 1930, y modificado por Decreto de 26 de Diciembre de 1947.

80

Para hacer mas clara e inteligible la explicación que va a seguir, se acompaña con esta memoria formando parte de la misma, una hoja doble de dibujos en la que, en tres figuras se representa el objeto que constituye este Modelo de Utilidad, y el detalle de cada una de las características que lo constituyen.

85

Así: en la figura B) se ofrece la representación gráfica del colector que nos ocupa, en el que señalamos con (1) un depósito del material adecuado, que puede ser de acero inoxidable, cinc o cualquier otro preferentemente cilíndrico, aunque pueda adoptar cualquier otra forma, ya que no es ésta lo sustancial, sino su capacidad de alojamiento del líquido destinado a recibir.

90

Envolviendo dicho depósito (1), se halla un serpentín (2), que se ofrece igualmente seccionado, accionado, por un grupo (3), convencionalmente situado en la parte inferior, por razones de equilibrio, y de seguridad en su mas facil transporte o desplazamiento.

95

Envolviendo al serpentín (2), y después de dejar éste alojado en una suficiente cámara de aire (4), se halla, formando una cubierta exterior, uno o varios cuerpos aislantes, que pueden ser variables, y hasta de diferente estructura, segun sean las condiciones del lugar en las que el colector-recipiente ha de prestar su servicio. Y ello para que cumpla la finalidad de un máximo aislamiento del medio ambiente exterior, y se logre la conservación del líquido lacteo, en las mejores condiciones de salubridad e higiene deseables.

100

105

El depósito (1) tiene, situado en la parte infe--



110

rior, en el punto mas bajo del plano de inclinación que --
constituye el fondo del depósito, un grueso tubo de salida
(5), y un grifo (6), relacionados uno y otro de modo que -
este último puede desmontarse con facilidad y asegurar una
facil limpieza tantas veces cuantas se considere necesario.
El grueso tubo (5) y su plano de inclinación conjugado con
115 la base del depósito, permiten que el líquido lacteo sea -
trasvasado, por otros medios que escapan a la sustancia de
este Modelo de Utilidad, al tanque colector.

120

El cierre en la parte superior, puede ser eventual
mente como se representa en la figura B), o de otro modo -
mas hermetico, que puede variar, segun las circunstancias,
el medio ambiente o la temperatura.

125

De igual modo en la figura B) se representa el M
Modelo de Utilidad que nos ocupa, con patas rectas para su
sustentación, las que eventualmente pueden ser sustituidas
por ruedas, incluso ruedas locas, de la dimensión adecuada
o conveniente segun el lugar en el que el colector reci---
piente se sitúe para su utilización.

130

En la figura A) se representa una vista exterior,
cuya forma representada no obliga rigurosamente a su reali
zación, ya que, como hemos dicho antes, la forma no es lo
esencial, pudiendo adoptar distintas estructuras estéticas,
segun las circunstancias aconsejen.

135

Del aspecto anterior, con su correspondiente aba
timiento de la figura B), la figura A) ofrece una vista --
frontal, de la que la figura C) es una vista en planta.

Por toda la descripción que se ha hecho, puede -
colegirse que este modelo reúne óptimas condiciones para -
la conservación del producto lácteo, desde el ordeño hasta
que es recogido por el tanque colector, ya que garantiza -



140 una temperatura mínima permanente, regulable mediante el --
mando del dispositivo refrigerador, con las máximas condi-
ciones de salubridad e higienización, y también de limpie-
za y ubicación.

145 Expresadas las características de estructura y --
forma de este Modelo de Utilidad, concretamos en la siguien
te

N O T A

las

R e i v i n d i c a c i o n e s

150 1ª. Colector-recipiente, caracterizado por estar
constituido por un depósito de forma variable, aunque pre-
ferentemente cilíndrica, de material idóneo para la conser-
vación de la baja temperatura recibida por un serpentín --
que lo arrolla, y cuyo elemento productor de frío, por ra-
zones de equilibrio se halla situado en la parte inferior,
155 teniendo el fondo del depósito, un ligero plano de inclina-
ción, decantado hacia un grueso tubo de salida que permite
verter rápidamente su contenido hacia el exterior, median-
te un grifo, fácilmente desmontable. El serpentín está si-
160 tuado en una cámara de aire, limitada exteriormente, por --
una o varias capas aislantes de material de característi-
cas variables, según las condiciones del medio ambiente en
el que el colector recipiente esté destinado a ser usado,
pudiendo tener, eventualmente, en lugar de sus patas de --
165 sustentación, ruedas que contribuyan a su más fácil despla-
zamiento.

2ª. COLECTOR-RECIPIENTE.

170 Tal y como aparece representado, descrito y rei-
vindicado en la presente memoria descriptiva, que consta
de ocho hojas de texto mecanografiadas por una sola cara, y



por una hoja doble de dibujos.

Madrid, a 29 de Marzo de mil novecien-
tos sesenta y nueve.

PP
T. de la Serna

MODELO DE UTILIDAD

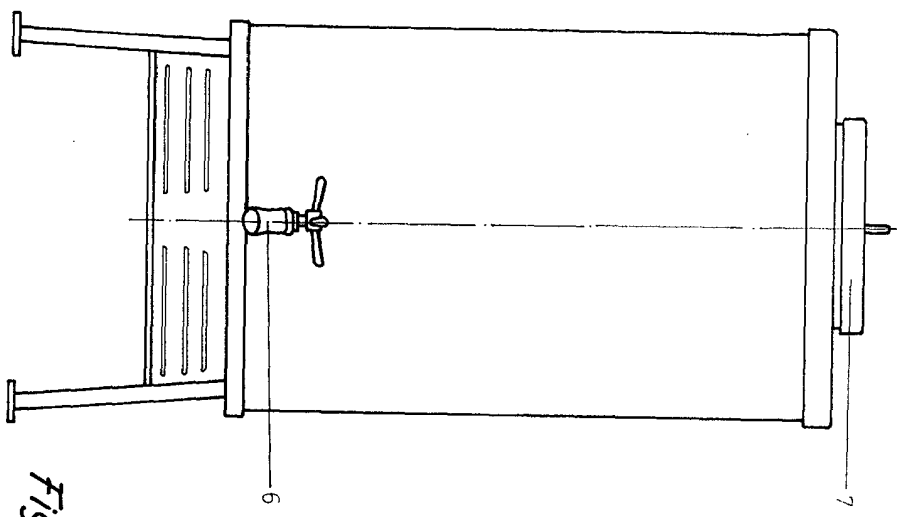


Fig. A

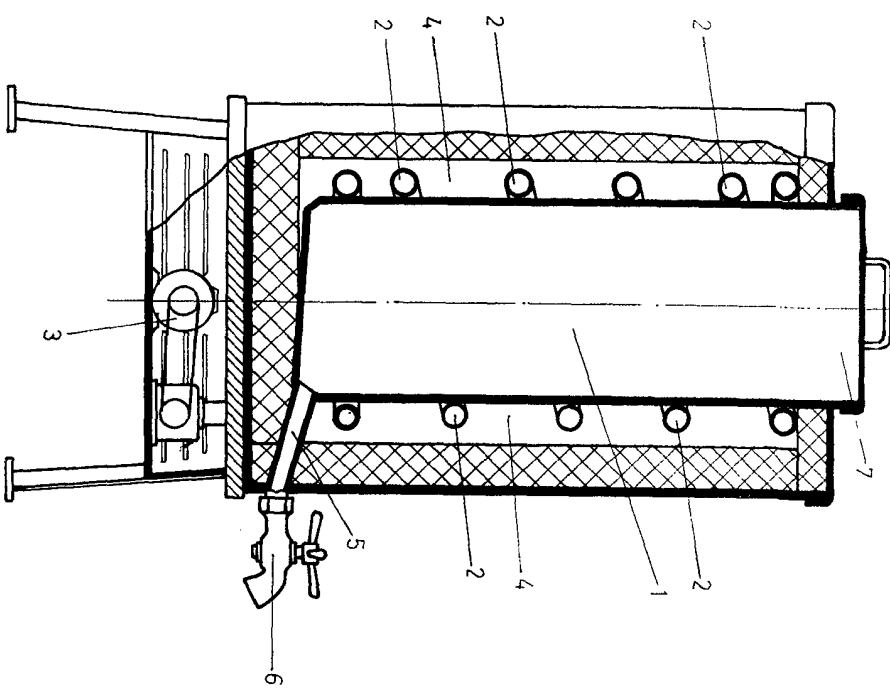


Fig. B

ESCALA VARIABLE

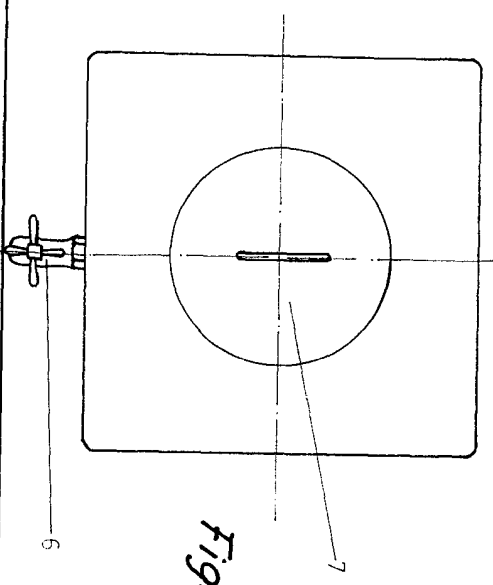


Fig. C

MADRID MARZO 1969

