

147775

147775



PATENTE DE INTRODUCCION

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre

"UN PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE CUAJO LIQUIDO CON APLICACION A LA COAGULACION DE LA LECHE EN LA INDUSTRIA DE FABRICACION DE QUESOS Y DERIVADOS"

=====

Solicitante: Doña Isabel TORRES SALAS, residente en SANTANDER,  
Calle de Isabel la Católica, 7 - 4º.

=====

Como complemento de la fabricación de cuajo en polvo, se expone un método de obtención de cuajo líquido a partir de es tómagos frescos de ternera.

Este método es conocido en Alemania, y su preparación ha  
5 - tenido lugar en la Sección de Química del Instituto de Patología de la Universidad de Munich.

Las manipulaciones para el beneficio del cuajo líquido, según el método que nos ocupa, consta de las siguientes fases:

Primera: Limpieza de los estómagos.

10 -

Segunda: Estracción del fermento, y



Tercera: Conservación del mismo.

147775

LIMPIEZA DE LOS ESTÓMAGOS: Inmediatamente después de sacrificadas las terneras. se extraen los estómagos y se lavan en su interior para librarles de los restos de alimentos, et-  
15 - cétera. Los estómagos limpios y lavados, recién extraídos, pueden transportarse conservando íntegra su actividad, siempre que se les mantenga a temperatura de 0° C.

PARA LA OBTENCIÓN DEL EXTRACTO: Deben reducirse los estó-  
magos a pequeños trozos, ayudándose para ello de una máquina -  
20 - de picar carne. Esta papilla, una vez pesada, se lleva a unos tanques, añadiendo en debida proporción una solución acuosa de cloruro sódico y ácido acético como activador y conservador del fermento durante el tiempo que ha de durar la maceración. Des-  
pués de separada la parte líquida, se filtra y se procede a su

25 - CONSERVACION: Mediante un medio de conservación apropiado, se consigue obtener un extracto que conserva su actividad en las mejores condiciones durante un tiempo ilimitado.

#### NOTA DE REIVINDICACIONES

Después de expuesta en su esencia la manera de realizar  
30 - la preparación del cuajo líquido, se hace constar que las particularidades descritas pueden sufrir modificaciones de detalle sin alterar por ello la esencialidad del objeto de la Patente, siendo lo que se reivindica como tal objeto de esta Patente de Introducción, que se solicita por 10 años en España, sus Colo-  
35 - nias y Protectorado:

1 - Procedimiento de preparación de cuajo líquido, con a-  
plicación a la coagulación de la leche en la industria de fa-  
bricación de quesos y derivados, caracterizado por la prepara-  
ción de una solución que conserva la acción que caracteriza el  
40 - fermento, si bien en forma mas intensa y concentrada que la del



material que se utilice como base.

147775

- 2 - Procedimiento, según la reivindicación anterior, ca racterizado porque en él se utilizan estómagos frescos de ter nera.
- 45 - 3 - Procedimiento, según las reivindicaciones 1 y 2, ca racterizado porque, una vez extraídos los estómagos de las ter neras y lavados convenientemente, pueden transportarse, conser vando íntegra su actividad, siempre que se les mantenga a tem- peratura de 0° C.
- 50 - 4 - Procedimiento, según las reivindicaciones 1, 2 y 3, caracterizado porque deben reducirse los estómagos a pequeños trozos, y esta papilla, después de pesada, se lleva a unos tan ques, añadiendo en la debida proporción una solución acuosa de cloruro sódico y ácido acético, dejándolo en maceración hasta
- 55 - alcanzar su actividad máxima, filtrándolo después.
- 5 - Procedimiento, según las reivindicaciones 1, 2, 3 y 4, caracterizado porque, después de filtrado el líquido se pro cede a su conservación mediante agentes apropiados que le ha- cen conservar su actividad y características durante un tiempo
- 60 - ilimitado.
- 6 = "UN PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE CUAJO LIQUIDO, CON APLICACION A LA COAGULACION DE LA LECHE EN LA INDUSTRIA DE FA- BRICACION DE QUESOS Y DERIVADOS".

Según queda descrito en la presente memoria que consta de

65 - tres hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 11 enero 1940.

Isabel TORRES SALAS

P.A.

*J. Raza*