

152096

152096



P A T E N T E
D E
I N T R O D U C C I Ó N

152096

por "PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE YOGHOURT Y DEMAS PRODUCTOS LACTEOS", a favor de Don Daniel Carasso, de nacionalidad española, domiciliado en Barcelona.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

Es sobradamente conocida la dificultad de conservación de ciertos productos lácteos, tales como yoghurt, leche fermentada especial, etc.

- La esterilización no puede emplearse, pues se destruirían los fermentos lácticos que constituyen el elemento bienhechor y curativo del producto. Por consiguiente, a medida que se van alejando del día de su fabricación los mencionados productos lácteos, van sufriendo alteración que ocasiona poco a poco un aumento de acidéz y, además, se va formando sobre la superficie una capa o tela de consistencia mucosa que hacen su consumo imposible.

- La presente invención consiste en cubrir la superficie de la leche fermentada, yoghurt o cualquier otro producto lácteo, por una capa de fruta, confitura, etc., con el fin de crear un aislante hermético natural entre el producto lác-

152096

152096



teo y el aire.

20. Esta capa aislante podrá ser, como se ha dicho, una confitura, la cual puede ser preparada de varias maneras, aromatizándola con sustancias adecuadas, pudiendo elaborarse a base de miel, azúcar concentrado o cualquier otro elemento análogo que se pueda consumir, mezclado o sin mezclar con el producto que ha de proteger, con la única condición de que esta capa de protección tenga una conservación más duradera que el producto que ha de conservar.

25. Con el procedimiento de conservación tal como se ha descrito, se puede afirmar que se obtiene un producto nuevo, pues además de su aspecto atractivo y sabor exquisito, sucede que mejoran sus virtudes curativas: en efecto, en el yoghourt por ejemplo, se mejoran sus buenas cualidades, pues al mismo tiempo que se ingieren buenos fermentos lácticos, se aporta también una buena cantidad de azúcar, que favorece la producción del ácido láctico al estado naciente en los intestinos.

30. El producto de esta manera conservado o protegido, tendrá la enorme ventaja de poder ser almacenado durante más tiempo que una leche fermentada o un yoghourt corriente.

35. Desde el punto de vista comercial esta ventaja se traduce en una mayor facilidad de venta, que permite hacer repartos en gran cantidad y hacer servicios en las afueras de los centros productores.

40. Desde el punto de vista médico su ventaja es aún mayor, pues de esta forma se puede consumir como una verdadera golosina un producto que no tenía hasta ahora la adhesión de todos y, además, en la seguridad de que no se consume ácido láctico preformado, lo que sería contra producente.

45. Descrito ámpliamente el objeto de la presente inven-



152006

152096

ción, se sobreentiende que, como es natural, la protección que se recaba no ha de recaer exclusivamente sobre el caso de preparación que se ha citado como ejemplo para la descripción, sino que puede ser practicado en otras variaciones dentro de la esencialidad de la invención. Así, pues, podrá realizarse el procedimiento con el fin de aplicarlo a la conservación y protección de toda naturaleza y clase de cremas alimenticias confeccionadas con leche y sus derivados, empleando para ello la capa de confitura del espesor que se considere conveniente, constituyendo dicha capa con fruta de cualquier clase, sólo o mezclada, juntamente con azúcar, miel o cualquier otro elemento de agradable consumo, empleando para todas estas operaciones los aparatos que se consideren necesarios, todo dentro del espíritu de las reivindicaciones.

N O T A

60. Hecha la descripción del presente invento, lo que se declara como no practicado ni puesto en ejecución en España, comprende las siguientes reivindicaciones:

65. 1. Procedimiento para la conservación de yoghourt y demás productos lácteos, que esencialmente consiste en recubrir la superficie del producto que se desea conservar, con una capa protectora formada por una confitura de fruta, azúcar concentrado, miel o cualquier otro producto de agradable consumo y exquisito gusto, que puede aromatizarse para completar las cualidades agradables, realizándose la colocación de esta capa protectora cuando el producto lácteo está ya coloca-

70.



152096 152006

do en el recipiente que lo ha de contener definitivamente; formándose así, sobre la parte libre de su superficie, una capa protectora que constituye un aislante hermético natural entre dicha superficie y el aire exterior.

75.

2. Procedimiento para la conservación de yoghurt y demás productos lácteos.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de cuatro hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, a 10 de marzo de 1941.

DANIEL CARASSO

p.a.