

153153



153153

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

por diez años

a favor del Doctor Don José María ROSELL, de nacionalidad española, residente en Tuy (Pontevedra), Instituto Rosell, Paseo de Rebordanas, p o r :

"MEJORAS EN LA FABRICACION DEL YOGHOURT O LA LECHE BULGARA O BACILLACTICA Y SUS DERIVADOS".

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

- 1 Son conocidas las propiedades higiénicas y medicinales del yoghurt, que le dan aplicaciones terapéuticas de primer orden. Sin embargo, su sabor, intolerable para muchos paladares, limita un tanto sus posibilidades.
- 5 Ello condujo a una solución que, aplicada en el extranjero, incluso por el propio recurrente, es desconocida en España. Se trata de la adición al yoghurt o leche búgara o baciláctica y sus derivados, de un producto azucarado o de



sabor definido agradable, tal una jalea, confitura, miel, crema, mermelada u otra substancia análoga, producto que se mezcla íntimamente con la masa del yoghurt, hasta constituir un todo homogéneo.

5 Con ello, y hecha la adición en proporción conveniente, pueden imprimirse al yoghurt diversos sabores, tal, por ejemplo, de fresa, naranja, ciruela u otro, y puede, a la par, disimular la eventual adición de otras substancias de mal sabor y de efectos terapéuticos especiales interesantes.

10 El proceso de fabricación del yoghurt, de acuerdo con esta mejora, puede ser el siguiente: 1ª, Elección de leche de la mejor calidad disponible y sometimiento de la misma a una evaporación o condensación directa o al vacío y consecutiva pasteurización o esterilización seguidas de enfriamiento, en condiciones de asepsia bacteriológica, hasta la temperatura requerida para la inoculación de los fermentos; 15 2ª, Adición de estos fermentos en la forma exigida por las técnicas bacteriológicas e incubación a la temperatura apropiada; 3ª, Adición de las substancias adulcerantes indicadas, mezcla de las mismas con el yoghurt, hasta formación de una masa homogénea.

20 En la realización práctica del objeto de esta patente podrá variar todo cuanto revista carácter accesorio o circunstancia relativamente a lo que constituye su esencialidad.

N O T A

153153



SE REINVIENDICA :

5 1 - Una mejora en la fabricación del yoghourt o la
leche búlgara o baciláctica y sus derivados, que en su
esencialidad consiste en añadir a dichos yoghourt o le-
che baciláctica o derivados, después de inoculados en las
correspondientes leches los fermentos lácticos, una cier-
ta proporción de substancias edulcorantes o de sabor de-
finido agradable, substancias que se mezclan íntimamente
10 con la masa del yoghourt o leche baciláctica, hasta cons-
tituir un todo homogéneo.

2 - Mejoras en la fabricación del yoghourt o la le-
che búlgara o baciláctica y sus derivados.

15 Consta esta Memoria Descriptiva de
tres hojas mecanografiadas, escritas por
una sola cara, numeradas del 1 al 3, y
son sus líneas numeradas, a su vez, de
cinco en cinco.

Barcelona, 20 Mayo 1941
P.A.