

1 5 3 3 6 3



S.M.

1 5 3 3 6 3

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una patente de invención por veinte años en España, a favor de la r.s. FORSCHUNGSGEMEINSCHAFT DR. KREMLER G.m.b.H., residente en Stuttgart-N (Alemania) Rosensteinstr.20

p o r

\* PROCEDIMIENTO PARA OBTENER DE LA LECHE UNA ALBUMINA CAPAZ DE BASTIRSE Y COCERSE \*

\* \* \* \* \*

Según un procedimiento nuevo todavía no publicado es posible obtener de suero lactalbumina en forma reversible, elevando correspondientemente el índice pH del medio dispersor sin elevar la temperatura. Para variar el índice pH se emplean sustancias de propiedades básicas, especialmente amoniacos.

5

Según el presente invento para elevar el índice pH de las proteínas lácteas se han de emplear en especial bases cálcicas y ante todo Ca-oxidatum-hydricum (cal apagada). Se ha descubierto que la elevación del índice pH mediante bases cálcicas posee validez general por lo que se refiere a la conversión de las proteínas lác-

10

1 533.632



5 teas en sustancias albuminoides capaces de batirse y cocerse y en especial se ha comprobado que la preparación de proteínas capaces de batirse y cocerse, mediante tratamiento de las mismas con bases cálcicas puede realizarse lo mismo con la caseína de la leche que con la lactalbúmina de la misma y que la obtención de estos albuminoides lácteos capaces de batirse y cocerse puede ejecutarse lo mismo con proteínas lácteas precipitadas, por ejemplo, cuajo ácido o cuajo, como también con proteínas lácteas que se encuentran en estado natural de la disolución coloidal.

10 Para llevar a la práctica el procedimiento se desnata por ejemplo la leche y la caseína remanente en la leche magra, se precipita como cuajo. El índice pH del precipitado caseínico privado parcialmente del suero de la leche, se eleva por actuación de bases cálcicas, en especial de *Ca-oxdatum-hydricum* (cal apagada) calculándose la cantidad de la base cálcica de manera que el índice pH de la disolución coloidal originada sea superior al valor 7. Simultáneamente a la cal apagada puede emplearse también un álcali volátil.

20 De igual modo se trata el suero de la leche obtenido al precipitar la caseína, después que de antemano se ha concentrado convenientemente dentro de límites de temperatura a los que se excluye todo perjuicio de la proteína por el calor.

25 Las dos disoluciones así obtenidas se mezclan luego en una proporción adecuada y se llevan a un dispositivo secador, donde se elaboran en un producto seco, teniendo también las necesarias precauciones por lo que toca a la actuación del calor.

30 Es también posible elevar el índice pH de modo que se obtenga primeramente una mezcla de proteínas lácteas en sustancia seca y bases cálcicas por vía seca, y entonces la elevación del índice pH sólo se ajusta al disolver estas sustancias.

-----

1 533 63.



E O T A

La presente patente de invención consta de las siguientes reivindicaciones:

5 1.- Un procedimiento para obtener de la leche una albúmina capaz de batirse y cocerse gracias a elevar el coeficiente pH del medio dispersor, caracterizado porque el coeficiente pH de las lactoproteínas se eleva a valores superiores a 7 mediante bases cálcicas y preferentemente mediante hidróxido cálcico.

10 2.- Un procedimiento según lo reivindicado en el punto 1, caracterizado porque el aumento de pH se realiza con auxilio de hidróxido cálcico, empleando simultáneamente un álcali volátil.

3.- Un procedimiento según lo reivindicado en los puntos 1 y 2, caracterizado porque el aumento del pH se realiza del modo conocido con las lactoproteínas precipitadas, por ejemplo el cuaje.

15 4.- Un procedimiento según lo reivindicado en los puntos 1 a 3, caracterizado porque el aumento del pH se realiza con lactoproteínas, que se encuentran, por ejemplo la leche magra, en estado natural de la disolución coloidal.

20 5.- Un procedimiento según lo reivindicado en los puntos 1 y 2, caracterizado porque el aumento del pH de las lactoproteínas se realiza de modo que primero se prepare una mezcla de lactoproteínas en estado seco y bases cálcicas secas y luego se ajuste el aumento del pH después de disolver esta sustancia.

25 6.- Un procedimiento según lo reivindicado en el punto 1, caracterizado porque aplicando el aumento del pH se obtiene un producto mixto de los productos definitivos, según lo reivindicado en los puntos precedentes.

7.- " PROCEDIMIENTO PARA OBTENER DE LA LECHE UNA ALBUMINA CAPAZ DE BATIRSE Y COCERSE.- Según se describe y reivindica en la

1 533 63 4. - 23



presente memoria descriptiva.

Consta esta memoria de cuatro hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 23 de JUNIO de 1941.

*Cumple*

153363