



gún nuevamente se ha comprobado no perjudican la facultad de batirse y coagarse del producto, pasan a la sustancia seca y aumentan correspondientemente el rendimiento.

5 Para elevar el contenido en proteínas del producto seco conviene agregar caseinatos alcalinos o caseinato soluble conteniendo calcio o ambas sustancias conjuntamente o en unión con otras sustancias proteínicas.

10 Gracias a esta adición de proteínas se logra otro progreso técnico, ya que por ello se consigue una acción protectora de los coe-
loides sobre la lactalbúmina durante el secado. La adición de estas sustancias por lo que toca al producto obtenido según el presente in-
15 vente tiene un valor especial ya que en otro caso por las sustancias no albuminoides preponderantes cuantitativamente en el producto se per-
judica en ciertas circunstancias la calidad de éste. La incorporación
20 de sustancias proteínicas tiene según éste por objeto hacer lo más favorable posible la relación de las sustancias albuminoides a las no albuminoides atendiendo a las aplicaciones del producto.

N O T A
- - - - -

20 La presente patente de invención consta de las siguientes reivindicaciones:

25 1.- Un procedimiento para obtener del suero un producto seco conteniendo lactalbúmina, caracterizado porque el coeficiente pH del suero se eleva primeramente por encima de 7, el líquido opalescente entonces obtenido, antes de que pueda volverse a disolver el enturbiamiento originado de la albúmina, se deshidrata de tal modo en un separador, que además de la lactalbúmina queden todavía las sustancias albuminoides de otra clase y las no albuminoides contenidas en el suero, en el concentrado en tales cantidades que sean tolerables para la

1 53364-3. -



aplicación del material, después de lo cual se seca rápidamente el concentrado, preferentemente en un secador de pulverización.

5 2.- Un procedimiento según lo reivindicado en el punto 1, caracterizado porque el contenido proteínico se eleva agregando caseinato alcalino o caseinato soluble que contenga calcio e ambas sustancias al mismo tiempo o en unión con otras sustancias proteínicas.

3.- " Procedimiento para obtener del suero un producto seco conteniendo lactalbúmina " .- Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva.

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

Madrid, 23 de JUNIO de 1941.

153364