



5 de azucar o un edulcorante conveniente, ya en forma de horchata previamente preparada por cualquiera de los medios usuales, con lo cual, después de efectuar una mezcla homogénea que se filtra convenientemente, se obtiene un producto altamente agradable al paladar, que puede envasarse en botellas o botellines y someterlo a una esterilización o pasteurizado para asegurar su conservación.

10 La leche que se emplea para la obtención de la citada bebida puede utilizarse en cualquiera de sus clases o formas, a saber: leche entera, desnatada, en polvo, condensada, vegetal o semidesnatada.

15 Al jugo u horchata que se mezcla con la leche, puede ser de uno solo de los frutos citados, chufa, almendra, avellana, cacahuete o similar, o bien de una mezcla conveniente de dos o mas de ellos.

Las propiedades nutritivas de la bebida, pueden aumentarse considerablemente, por la sola adición a la misma, de vitaminas o de materias y extractos vitaminados.

20 Esta incorporación del producto rico en vitaminas, puede llevarse a cabo en cualquier momento apropiado de la fabricación.

25 Con objeto de refinar en cuanto al gusto del paladar la citada bebida y que resulte ésta mas agradable, puede añadirse en el momento que se indicará de su elaboración, una o varias especies o esencias, tales como: canela, vainillina, vainilla, naranja o limón, u otra conveniente.

Para llevar a cabo el procedimiento industrial de referencia, puede procederse ventajosamente en la forma siguiente:

30 Se toma una cantidad de leche entera o desnatada y se le añade a la misma hasta una octava parte de horchata preparada o bien su mitad si se emplea jugo o jugos concentrados de chufas, avellanas, almendras, o cacahuates, solos dichos jugos o mezclados.



Al líquido obtenido con la operación anterior se le
añadirá una cantidad de azúcar aproximada a los sesenta gra-
mos por litro de líquido de leche empleada, si no se usa leche
condensada ni herchata cuyos líquidos ya están convenientemen-
te azucarados. Puede ser substituido el azúcar por otros edul-
corantes como sacarina, miel, melaza, etc., empleándolos en
las proporciones convenientes a su equivalencia.

El producto resultante de estas manipulaciones, pue-
de ser filtrado para mejorar su paladar y presentación valién-
dose para ello de tamices, filtros de lona o tela, filtros cen-
trífugos, por decantación, etc., quedando con ello un produc-
to sin sedimentos de ninguna clase.

Después de ello, se puede proceder a homogenizar
el líquido obtenido, valiéndose de máquinas homogenizadoras
corrientes obteniendo con esta operación una mejor emulsión
de las materias componentes y evitando con ello que una vez embol-
llado, puedan, desplazarse a su superficie algunas de las mate-
rias, tales como los aceites y grasas, lo cual daría mal
aspecto a la bebida.

El producto se puede aromatizar añadiéndole una
o varias esencias o especies, tales como canela, vainilla,
linón, naranja, etc., con lo cual se obtendrá una bebida de
gusto variable y agradable al paladar.

Durante cualquiera de estas manipulaciones pero
con preferencia antes de la homogeneización, se puede añadir
a la bebida una cantidad conveniente de un producto rico en
vitaminas, como por ejemplo, de aceite de hígado de bacalao,
de extracto seco o pastoso de dicho aceite en proporción
aproximada de 1 c.c. por litro, ergosterina, productos
irradiados, o de cualquier otro producto vitamínico similar.
Con esta sola adición se obtiene una bebida rica en vita-
minas A.B. y C. y de cualidades apropiadas para la sobreali-
mentación y contra el raquitismo.

Verificadas todas, o las mas esenciales de las ma-



nipulaciones precedentes, se procede a embotellar el líquido obtenido, llenando con el mismo botellas, o botellines de capacidad conveniente y tapándolas con tapones corona u otro similar.

5 Una vez llenas y tapadas las botellas, se procede a su esterilización o pasteurización, mediante los aparatos y procedimientos corrientes para industrias similares, como la leche esterilizada en botellas, obteniéndose con esta última operación una conservación ilimitada del producto, lo que hará se pueda distribuir en condiciones debidas, en cualquier
10 época del año.

La bebida así obtenida tiene gran importancia de novedad y utilidad, dado su alto valor nutritivo, digestivo y a la vez refrescante, siendo tolerable a las personas más delicadas encontrando en ella un nuevo medio para sobrealimentarse sin esfuerzo.
15

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

1) Procedimiento para la obtención de una bebida nutritiva y refrescante a base de leche, que consiste esencialmente en mezclar una cierta cantidad de leche homogeneizada o
20 no, en cualquiera de sus formas, tal como leche entera, leche desnatada, semidesnatada, leche condensada, en polvo o leche vegetal, con una cantidad conveniente de jugo de chufas, almendras, avellanas, cacahuetes o frutos similares ya sea en forma de jugo natural con la adición de azúcar o un edulcorante conveniente, ya en forma de horchata previamente preparada por cualquiera de los medios usuales, empleando estos productos, solos o mezclados entre sí.
25

2) Procedimiento según la reivindicación anterior, caracterizado en que los jugos naturales de chufas, almendras, avellanas, cacahuetes o similares, solos o mezclados entre sí, se emplean en la proporción de la mitad de la leche que se destina a la fabricación de esta bebida, añadiendo aproximadamente una cantidad de 60 gramos de azúcar per litro de líquido resul-
30



tante, o su equivalencia de otros edulcorantes, tales como sacarina, melaza, miel o similares, siempre que no se emplee como base leche condensada azucarada.

5 3) Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado en que la horchata concentrada de chufas, almendras, avellanas cacahuetes o frutos similares, ya sea de uno solo de ellos, ya de una mezcla de dos o mas, se emplea aproximadamente en proporción de una octava parte del volumen de leche, para obtener un producto de sabor agradable.

10 4) Procedimiento según las reivindicaciones 1 á 3, caracterizado en añadir a cada litro de la mezcla obtenida una cantidad conveniente de extracto de aceite de hígado de bacalao, o bien su equivalencia de uno o varios productos ricos en vitaminas tales como ergosterina, materias irradiadas, aceite o extracto pastoso de hígado de bacalao o cualquier otra sustancia similar, con el fin de obtener un producto rico en vitaminas.

15 5) Procedimiento según las reivindicaciones 1 á 4, caracterizado por que la bebida obtenida puede expendirse en la forma conseguida, o bien puede filtrarse con objeto de separar los sedimentos, mediante filtros mecánicos, centrifugos, tamices, por decantación o cualquier otra forma de las usadas.

20 6) Procedimiento según las reivindicaciones 1 á 5, caracterizado en que para asegurar la conservación del producto, es pasteurizado o esterilizado, valiéndose para ello de los métodos o medios usuales.

25 7) Procedimiento según las reivindicaciones 1 á 6, caracterizado en que para mejor conservación y presentación, el producto es envasado y tapado por los procedimientos corrientes, en botellas o botellines, las que son luego esterilizadas o pasteurizadas, valiéndose para ello de los aparatos, medios y métodos usuales.

30 8) Procedimiento según las reivindicaciones 1 á 7, caracterizado en que, antes de ser envasado el producto, puede



ser homogeneizado, valiéndose para ello de máquinas, procedimientos y medios usuales, para mejorar su emulsión y evitar que algunas de las materias componentes, como las grasas o aceites, se desplacen a la superficie del mismo.

5

9) Procedimiento según las reivindicaciones 1 á 8, caracterizado en que puede añadirse al producto algunas esencias, tales, como vainilla, vainillina, canela, limón o naranja, solas o mezcladas, dando al líquido un sabor variado y agradable al paladar.

10

10) Procedimiento para la obtención de una bebida nutritiva refrescante y antirraquítica, a base de leche.

Esta memoria consta de seis páginas, escritas por una sola cara.

Barcelona 5 de Junio de 1941.

P. A.