

155213



MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

155213

GP/:-

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una patente de introducción por diez años en España, a favor de Don José M^a. Rosell Cardús, residente en Barcelona.

p o r

" PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS DEL SUERO DE LA
LECHE "

=====

La utilización de las sustancias biológicas que contiene el suero de la leche ha dado lugar a diversos procedimientos, uno de los cuales realizado en el extranjero especialmente en Alemania y desconocido en España tiene lugar por medio del tratamiento previo del suero de la leche con bacterias.

Hasta ahora la utilización del suero de la leche tenía lugar mediante la evaporación de la parte acuosa del suero con o sin precipitación previa de las materias proteínicas y con o sin fermentación previa de los azúcares.

Pero por el procedimiento objeto de esta patente se procede a un tratamiento previo de la leche con bacterias o fermentos que transforman las proteínas de la le-



che en derivados acidoproteolitizados de mejores condiciones diges-
 tivas, higiénicas y nutritivas que las proteínas nativas de la le-
 che y la fermentación biológica de la lactosa. Una vez tratado pre-
 viamente el suero por el referido medio bacteriológico se procede
 5 a la evaporación de la parte acuosa que contiene cuya evaporación
 puede verificarse por cualquiera de los medios o métodos empleados
 para lograr el extracto seco ya sea la evaporación al vapor a baja
 temperatura o al secado por corrientes de aire a temperaturas con-
 venientes o por evaporación directa al baño maría o sobre cualquier
 10 fuente de calor lográndose con ello en definitiva el producto de-
 seado o sea el extracto seco y materiales minerales del suero acido-
 proteolizado con fermentos lácticos y acidoproteolíticos apropiados.

N O T A
 - - - - -

Reivindica el recurrente la explotación exclusiva en España
 15 del objeto de esta patente que esencialmente consiste en un "Proce-
 dimiento para la obtención de productos del suero de la leche" me-
 diante las reivindicaciones siguientes:

1.- Procedimiento para la obtención de productos del suero
 de la leche caracterizado por un tratamiento previo del suero con
 20 bacterias o fermentos acidoproteolíticos que transforman las pro-
 teínas de la leche en derivados acidoproteolitizados de mejores
 cualidades digestivas, higiénicas y nutritivas, que las proteínas
 de la leche y la fermentación biológica de la lactosa, y una vez
 tratado el suero en esta forma biológica se procede a la evapora-
 25 ción de la parte acuosa del suero por cualquiera de los métodos
 empleados para la obtención de extracto seco, ya sea la evapora-
 ción al vacío y a baja temperatura o el secado por corriente de

155213

3.-



aire a temperaturas convenientes o por evaporación directa al baño maría o sobre cualquier fuente de calor legándose con ello el extracto seco y materiales minerales del suero ácido proteolizado con fermentos lácticos y acidoproteolíticos apropiados.

5. 2.- Procedimiento para la obtención de productos del suero de la leche.- Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva.

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

Madrid, 5 de Diciembre de 1941.

155213