

155214



MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

155214

S.E.

MEMORIA DESCRIPTIVA

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

p o r

" PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE QUESOS DE TODAS CLASES A BASE DE LECHE PASTEURIZADA Y CULTIVOS ESPECIFICOS DE DICHS QUESOS "

q-q-q-q-q-q-q-q-q-q-q

Los quesos se fabrican como es sabido, sometiendo la leche cruda calentada a la temperatura conveniente a la acción del cuajo y trabajando luego el coagulo resultante en la forma conveniente para cada tipo de queso.

5

Los quesos resultan buenos o malos o defectuosos, según la calidad de la leche y otros factores de trabajo, y sobre todo según los microorganismos que lleva la leche o que llegan por otros caminos al queso. Estos microorganismos son en su mayoría los de la suciedad del establo, de las manos del ordeñador y de los uten-



silios que se utilizan para la leche. Contiene además la leche muchas veces bacterias productoras de enfermedades, las cuales quedan igualmente en el queso.

5 La presente patente se refiere a un procedimiento no conocido ni practicado en España y que es conocido y practicado en el extranjero, especialmente en Alemania, que suprime todos los inconvenientes arriba mencionados o sea irregularidad del producto y mala calidad del mismo, así como el peligro de acarrear gérmenes de enfermedades la leche, por lo demás como se sabe muy frecuente.

10 El procedimiento objeto de la patente se realiza destruyendo los microorganismos perjudiciales de la leche por medio del calor a la temperatura conveniente para conseguir dicho objetivo ya sea por pasteurización, sinvalización, esterilización u otro procedimiento de destrucción de bacterias, adicionando a la leche
15 así pasteurizada los beneficiosos cultivos de las bacterias o fermentos lácticos u otros de los especificados y convenientes para cada tipo de queso los cuales producen la maduración sana regular y uniforme del queso obtenido con la leche así tratada.

N O T A

20 La presente patente de introducción comprende las siguientes reivindicaciones:

1.- Procedimiento para la fabricación de quesos de todas clases a base de leche pasteurizada y cultivos específicos de dichos quesos, caracterizado porque se destruyen los microorganismos perjudiciales de la leche, por medio del calor a la temperatura conveniente para conseguir dicho objetivo ya sea por pasteurización,
25 o sinvalización, o esterilización u otro procedimiento de destrucción de bacterias adicionando después a la leche pasteurizada cultivos de las bacterias o fermentos lácticos u otros de los especi-

155214 - 3. -



ficados y convenientes para cada tipo de queso para producir la maduración sana regular y uniforme del queso obtenido con la leche así tratada

5 2.- "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE QUESOS DE TODAS CLASES A BASE DE LECHE PASTEURIZADA Y CULTIVOS ESPECIFICOS DE DICHS QUESOS".- 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.

Cumbe