

155215



155215

Expta. nº/9710.

EB/.

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de Introduccion, por diez años, por: "Procedimiento para la utilizacion de las materias minerales y nutritivas contenidas en el suero de la leche"

a favor del

Doctor José Maria Resell Cardús, residente en Barcelona.

-/-/-/-/-/-/-/-/-/-/-/-/-/-/-

Es sabido que el suero de la leche encierra elementos minerales y otras sustancias biológicas de gran importancia para el organismo y para la salud en general. En la fabricación de queso y caseína se obtienen grandes cantidades de suero que la mayor parte de las veces se destinan a la alimentación de los animales. La obtención de las materias minerales, vitaminas y otros productos biológicos contenidos en el suero, representa un recurso valioso para utilizar estas sustancias en volumen concentrado para la alimentación y medicina en el hombre e incluso en los animales.

El objeto de esta patente es reivindicar la explotación exclusiva en España de un procedimiento no practicado ni divulgado en nuestro país, aunque conocido y practicado en el extranjero, especialmente en



Alemania y en el Canada, por el que se logra la obtencion y utilizacion de las sales o substancias minerales del suero de la leche y otras que constituyen el extracto seco o cenizas.

Se realiza el procedimiento sometiendo el suero a una evaporacion de su parte acuosa con o sin precipitacion previa de los azucares de la leche y logrando asi la obtencion de las materias minerales y extracto seco ya en estado pastoso o en estado de materia seca, la cual se utiliza para diferentes usos alimenticios y medicinales.

Dicha evaporacion puede verificarse por cualquiera de los metodos empleados para la obtencion de extracto seco, ya sea la evaporacion al vacio y a baja temperatura o el secado por corriente de aire a temperaturas convenientes o por evaporacion directa al baño-maria o sobre cualquier fuente de calor.

N O T A

---

Reivindica el solicitante la explotacion exclusiva del objeto de esta patente mediante las reivindicaciones siguientes:

1. - Procedimiento para la utilizacion de las materias minerales y nutritivas contenidas en el suero de la leche, caracterizado por que se evapora la parte acuosa del suero con o sin precipitacion previa de las materias proteicas y con o sin fermentacion previa de los azucares de la leche y la obtencion de las materias minerales y extracto seco ya en estado de masa pastosa o en estado de materia seca.

2. - Procedimiento segun la reivindicacion primera, caracterizado porque la evaporacion de la parte acuosa del suero se verifica por cualquiera de los metodos empleados para la obtencion de extracto seco ya sea la evaporacion al vacio y a baja temperatura o el secado por corrientes de aire a temperaturas convenientes o por evaporacion directa al baño-maria o sobre cualquier fuente de calor.

155 215



3. -

3. - Procedimiento para la utilizacion de las materias minera -  
les y nutritivas contenidas en el suero de la leche " segun se descri -  
be y reivindica en esta memoria descriptiva.

Consta esta descripcion de tres hojas foliadas y escritas a ma-  
quina por una sola de sus caras.

Madrid, a 5 de Diciembre de 1941.