

AM/



P A T E N T E     D E     I N V E N C I O N

a favor de

Danish Butter Colour Co., BLAUENFELDT & TVEDE, - domiciliada en  
COPENHAGUE ( Dinamarca )

por:

"Procedimiento para evitar la fermentación butirica y  
otras fermentaciones bacterianas perjudiciales, en el  
queso y las conservas "

=====  
=====

M e m o r i a     D e s c r i p t i v a .

Ya es sabido que tanto en la elaboración de queso  
como en la fabricación de conservas, se pueden presentar pro-  
cesos bacterianos debidos por ejemplo a la presencia de bacte-  
rias productoras de ácido butirico. La actividad de estas bac-  
5 terias se manifiesta entre otras formas al desarrollarse en  
el aire, lo que se traduce por una producción de gases en el  
queso o por procesos análogos en las latas de conservas.

Este problema del desarrollo de gases en el que-  
so adquiere cada dia mas actualidad por efecto del empleo cada



vez mayor de piensos que han estado almacenados, los cuales con facilidad producen la infección con bacterias productoras de ácido butírico.

5 Para combatir racionalmente estos inconvenientes se ha propuesto la adición de bromatos o iodatos solubles con la intención de aumentar o elevar el nivel de oxidación (potencial Redox) del medio acuoso e impedir con ello el desarrollo de las bacterias productoras del ácido butírico que son anaerobias.

10 Según la presente invención, se ha demostrado que los perboratos ejercen una acción especialmente favorable en tal sentido, mientras que no se consigue esta o solo se consigue en corto grado con otras persales, por ejemplo los persulfatos o percarbonatos.

15 Se ha propuesto ya anteriormente, emplear como agentes conservadores contra la formación de mohos en los quesos, productos tales como benzoato sódico, éster del ácido ortoxibenzoico, ácido bórico, o perborato sódico. Al proponer este empleo del perborato sódico, se partía sin embargo únicamente de la idea de utilizarlo en combinación con uno de los ya citados productos conservadores o esterilizadores, no habiéndose tratado de impedir la producción de gases en los quesos por medio de los perboratos.

25 Según la patente alemana n.º. 575.194 se propone añadir a la masa del queso agua oxigenada, eventualmente estabilizada con ácido fosfórico. Sin embargo el procedimiento según dicha patente no se propone impedir la fermentación butírica en los quesos, sino que su objeto consiste en favorecer en determinados tipos de quesos especiales, la formación de mohos. En una adición a dicha patente, es decir en la patente alemana 30 n.º. 575.148 se propone el empleo de percarbonatos o de persulfatos, sales que como ya se ha dicho no ejercen acción alguna importante como componentes utilizables conforme el procedimiento objeto de la presente invención.



En la ejecución práctica de esta invención, por ejemplo en la fabricación del queso de Gruyere, resulta especialmente ventajoso emplear una mezcla de sales, como perborato sódico y cloruro sódico y eventualmente productos que actúan regulando la producción o desprendimiento de oxígeno del perborato. Para los quesos de Roquefort se ha demostrado ser muy conveniente una mezcla de perborato sódico y nitrato potásico, cuya última substancia ya se emplea usualmente como adición al queso de Roquefort.

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

1) Procedimiento para evitar la fermentación butírica y otras fermentaciones bacterianas perjudiciales en el queso y las conservas, caracterizado por la adición de un perborato soluble, preferiblemente perborato sódico.

2) Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque el perborato soluble se mezcla con otras sales apropiadas para la elaboración del queso, por ejemplo cloruro sódico.

3) Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por la adición de nitrato potásico, además del perborato.

4) Procedimiento según las reivindicaciones 1 á 3, caracterizado por la adición de substancias ya conocidas en sí que activan o retrasan la descomposición con objeto de regular el desprendimiento de oxígeno del perborato.

5) Procedimiento para evitar la fermentación butírica y otras fermentaciones bacterianas perjudiciales, en el queso y las conservas.

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

Barce-

158874

- 4 -

18 SEP



lona 18 de Septiembre de 1942.

P. A.

*J. J. Meber*