



la siguiente manera:

Se empieza malteando, mediante la adición de un jarabe de malta, en general malta de trigo, la cantidad requerida de almidón, preferentemente fécula de patata. El maltaje solo se práctica con una parte del jarabe de malta añadiéndose solamente el resto de este jarabe al final de la operación con objeto de obtener un producto de la composición tipo requerida. La terminación del maltaje se determina por medio de la conocida reacción del yodo. Tan pronto como esta reacción indica que aquel ha terminado se hace hervir el líquido y se mantiene a esta temperatura durante 10 minutos con objeto de destruir los encimas. El líquido es entonces cuidadosamente filtrado.

Solo cuando el producto básico es leche entera o semi-descremada, se prepara además, separadamente, un jarabe de azúcar en cantidad proporcionada a la de la leche. Este jarabe se esteriliza y se separan las impurezas que pueda contener.

Quando toda la leche está en el vacuum se aspira el jarabe de azúcar y la solución de maltosa-dextrina, se prosigue luego la concentración hasta el grado requerido.

Obtenido éste, el concentrado se homogeneiza a una temperatura media y luego se enfría a baja temperatura, desecándose por pulverización. El polvo se envasa en botes herméticamente cerrados al aire, los cuales pueden acabar de llenarse con un gas inerte.

La composición de los diversos polvos a base de leche entera, semi descremada y descremada es por término medio la siguiente:

	Polvo de leche		
	entera	semi-descremada	descremada
Materia grasa	21,5 %	12 %	0,8 %
Materias proteicas	20,0 %	20 %	26,7 %
Lactosa	28,5 %	30 %	38,7 %
Maltosa-dextrina	8,0 %	15 %	24,3 %
Sacarosa	15,0 %	15 %	-
Sustancias minerales	4,5 %	4,7 %	6,5 %
Agua	2,5 %	3,3 %	3,0 %

La sacarosa no entra en la composición del polvo a base de leche descremada. Se sustituye, parcialmente por una adición mayor de



maltosa-dextrina. El procedimiento de fabricación es, sin embargo, el mismo.

N O T A

La presente patente, consta de las siguientes reivindicaciones:

- 5 1. - Procedimiento de fabricación de un polvo de leche adicionada de azúcar nutritivo, caracterizado por el hecho de que durante la concentración de la leche se añade a ésta, en el aparato de concentración al vacío, un azúcar nutritivo tal como la maltosa-dextrina y que, terminada la concentración, el concentrado se deseca por pulverización, 10 envasándose el polvo en botes cerrados herméticamente al aire.
2. - Procedimiento según lo reivindicado en el punto 1, caracterizado por el hecho de que la leche es parcial o totalmente descremada antes de ser pasteurizada y concentrada.
3. - Procedimiento según lo reivindicado en el punto 1, caracterizado por el hecho de que durante la concentración de la leche se 15 añade a ésta, en el aparato de concentración al vacío, jarabe de azúcar esterilizado y libre de impurezas.
4. - Procedimiento según lo reivindicado en el punto 1, caracterizado por el hecho de que la leche concentrada es filtrada y homogeneizada antes de ser desecada. 20
5. - Procedimiento para la obtención de productos en polvo a base de leche adicionada de azúcar nutritivo, fabricados según el procedimiento anteriormente descrito o por cualquier otro procedimiento semejante.
- 25 6. - "Procedimiento de fabricación de un polvo de leche adicionada de azúcar nutritivo" Según se describe y reivindica en esta memoria descriptiva. Consta esta descripción de tres hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 3 de Abril de 1943. -