



161544

161544

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

MEMORIA BENEFICATIVA

que se acompaña a la solicitud de una

PRESENTE DE INSTRUCCION

por 10 años

5

a favor de

JOSE CARMENON GARCIA S.I.

Domiciliado en

CARMENON

por

10

UN APARATO QUE PERMITE LA ELABORACION EN DOMICILIO DEL
PRODUCTO LACTICO YOGHURT O LECHE LACTICA.

15

La acción terapéutica de los fermentos lácticos ha
sido constatada por el éxito y su aplicación se ha gene-
ralizado de modo tal que puede decirse que hoy en día es
de neo obligado el producto que se obtiene por el proceso
de fermentación de la leche, y no sólo ya en su acción
curativa, sino que también como un alimento de ricas pro-
piedades asimilativas el par que de beneficiosa acción en
el aparato digestivo, lo que hace que sea apetecible para
ser suministrado en todos los casos en que se requiera
una cuidadosa e inocua alimentación.

20

Por esa misma generalización del uso del fermento lác-



167544

25 tico que se conoce vulgarmente como youghurt, leche agria
y demás nombres con que en el mercado se la distingue,
hace que su demanda sea mayor que la propia producción
en los centros de gran consumo y que por tanto sea causa
de que en aquellos otros lugares en donde no existan fá-
bricas dedicadas a la elaboración de los mismos se vean
carentes de él u obligadas a servirse de las que se pro-
ducen en las grandes capitales con el consiguiente ries-
go de que ésta mercancía por su especial índole se ave-
ría por un prolongado almacenamiento y quede inservible
para su consumo.

30 De otra parte por la especial característica de éste
alimento se apetece precisamente el tener una perfecta
garantía de que su elaboración han sido empleadas primeras
materias que reúnan las condiciones máximas, tanto en su
pureza como por conservar en ella todos los coeficientes
de su acción vitamínicos; y si bien estas circunstancias
40 se darán en los productos que se obtienen en la elab-
oración por casas de reconocida solvencia, no podrá asegu-
rarse que ocurra lo mismo en todos los productos que son
lanzados al mercado bajo cualquier etiqueta y máxime si
ellos tienen que ser transportados a puntos de consumo en
45 extremos distantes de su centro de producción.- Y para
obviar estos inconvenientes es ya práctica corriente en el
extranjero el obtener la fermentación láctica o sea el
producto conocido bajo el nombre de youghurt o leche agria,
en el propio domicilio particular o bien en el estableci-
50 miento mismo donde se expenda, en los restaurantes, ho-
teles, y otros centros de consumo donde se ha generaliza-



161544 - 3 -

do el uso de tal producto en sus múltiples y distintos, pe-
ro siempre beneficiosos fines y se dispone para ello de un
aparato de especiales características que facilita su ci-
55 toda elaboración.

Y percatis de la importancia que en todos los
aspectos puede tener la introducción en España de éste
procedimiento, la entidad que suscribe se ha decidido a so-
licitar la patente de introducción a que se refiere la pre-
60 sente Memoria, basado en el procedimiento que ha sido re-
gistrado en Francia y que se ha popularizado bajo la de-
nominación YALSAFTA y que fundamentalmente estriba en lo
siguiente:

Se requiere para la práctica de éste procedimiento
65 el disponer de un plato o bandeja perfectamente horizon-
tal y de un diametro suficiente para que sobre él puedan
contenerse los recipientes de cristal, porcelana, barro,
o cualquier otra materia que permita la perfecta asepsia
de los mismos y los cuales estan destinados a contener
70 la leche que ha de ser fermentada, colocandolos de suer-
te que uno de dichos recipientes quede en el centro de
la superficie del plato o bandeja y los otros rodeando-
lo.- Este plato o bandeja, que puede ser construido en
cualquier sustancia de facil conductibilidad calorifica,
75 tales como el aluminio, cristal, porcelana, baquelita,
cerámicas, u otro producto de similar condiciones, llevará
dispuesto en su reborde una pestaña, o un saliente o
una hendidura, bien lisas o roscadas al, objeto de poder
acoplar en ellas de modo hermetico la campana de fermen-
80 tación que a continuación describimos.

Dicha campana tiene la forma exterior que en el
mercado se apetezca para dar su adecuada presentación y
ornato, pero en su interior deberá tener la de un cas-



161544

85 puste esférico, sin reborde ni saliente alguno, y absoluta-
mente impermeable y lisa, para que no pueda haber transpi-
ración alguna y estará por tanto construida con un material
apropiado a estas características.

90 Esta campana estará formada por dos paredes, la in-
terior y la exterior y llevará entre ellas una materia o
sustancia de aislamiento que puede permitir el térmico a los
fines de la debida conservación del calor en los recipientes
que dentro de ellas se introduzcan.

95 Los vasos o recipientes que han de disponerse sobre el
plato o bandeja de sustentación ya descrito podrán ser del
tamaño y forma que se desee en su cabido y aquél proporci-
onado para contener la cantidad de líquido que se desee a fer-
mentar.- sobre el que va en el centro del referido plato o
bandeja se dispondrá un puentecillo de porcelana, metal, vi-
drio o de cualquier otra sustancia que se ceple a los bor-
des del recipiente y que tenga en su centro un orificio dis-
puesto de modo que pueda sostener fijamente un termómetro
que ha de introducirse en el líquido que aquel recipiente ha
de contener y que quede de suerte que sea fácilmente legi-
ble su escala graduatoria.

105 Enumerados los elementos de que consta el aparato proce-
deremos al detalle de su funcionamiento.

110 Una vez que la leche haya sido hervida en
cualquier recipiente se llenaran los que habrán sido dis-
puestos en la forma descrita sobre el plato o bandeja de sus-
tentación, en forma tal que todos queden enrasados a una
misma medida y cuidado que la leche se vierta en ellos
a una temperatura muy superior a los 50°.- Regidamente y



161544

115 en tanto va enfriándose aquél líquido se coloca sobre el re-
cipiente del centro el puentecillo que verticalmente sostiene
el termómetro que ha de ser introducido en él, y efectuada
que ha sido esta operación y cuando éste termómetro
120 marque la temperatura de 50° se procederá a verter en cada
recipiente una dosis de fermento láctico del que para el
caso se suministra en el mercado, y seguidamente se taparan
los recipientes con la campana de fermentación a que antes
se ha hecho referencia ajustandola hermeticamente al plato
o bandeja por cualquiera de los procedimientos que se puede
emplear, bien por su propio peso, bien a presión, bien a
125 rosca.

Y efectuada esta operación se dejará transcurrir un
plazo de tres horas al término del cual podrá destaparse la
campana y se habrá obtenido el producto que se deseaba elabo-
130 rar, el cual podrá ser inmediatamente consumido o bien
conservarse por los procedimientos habituales para el caso.

EXPLICACION DEL DISEÑO

135 La fig. 1. representa el plato o bandeja de sustentación
en corte de sección y planta y en él puede apreciarse
el reborde que se dispone para el cierre hermético de la cam-
pana.

140 La fig. 2 es otro corte en sección y planta de la cam-
pana de fermentación y la fig. 3, es otro corte en igual se-
cción de todo el aparato con los vasos correspondientes dis-
puestos en el interior del mismo.- Y por último, la fig. 4,
es un detalle del recipiente que ha de colocarse al centro
de la bandeja o plato de sustentación con el puentecillo y
su termómetro e igualmente visto en sección.



161544

NOTA.- REIVINDICACIONES.

145 En resumen, reivindica la entidad recurrente por virtud de la patente de introducción que se solicita y a la que se refiere la presente Memoria, el derecho exclusivo de explotación industrial por el plazo de 10 años que señala el vigente Estatuto de Propiedad Industrial, del motivo de la misma que esencialmente se caracteriza:

150 12.- Por un aparato que permite la elaboración en domicilio del producto denominado youghurt o leche agria y que esta compuesto por un plato o bandeja de sustentación, una campana de fermentación y los vasos o recipientes destinados a contener el liquido a fermentar y que han de ser colocados en aquella bandeja o plato y bajo dicha campana.

155 22.- Por un aparato que permite la elaboración en domicilio del producto denominado youghurt o leche agria tal y conforme se describe en la reivindicación anterior y porque el plato o bandeja de sustentación está constituido por cualquier materia de facil conductibilidad del calor y construido en forma fija y horizontal, siendo de un diametro lo suficientemente amplio para poder disponer sobre su superficie los recipientes que han de contener la leche a fermentar.- Este plato o bandeja llevará un reborde externo dispuesto en forma tal que permita el acoplamiento hermético sobre él de la campana de fermentación, acoplamiento que podrá ser realizado por cualquiera de las formas de cierre hoy conocidas.

160 32.- Por un aparato que permite la elaboración en domicilio del producto denominado youghurt o leche agria tal y conforme se describe en las anteriores reivindicaciones y esencialmente caracterizado así mismo porque su campana de fermentación ha de adoptar en su interior precisamente

170



161544

175

la forma de un casquete esférico perfectamente pulimentado y de amplitud suficiente que permita cobijar en el los recipientes que están colocados sobre el plato o bandeja de sustentación y que contienen el líquido a fermentar, y que en su exterior pueda adoptar la forma que mejor sea apreciada para la adecuada presentación y ornato de todo el aparato...- Entre la pared interior y la pared exterior de dicha campana, se dispone una materia que reúna las características de aislamiento térmico que pueda permitir la debida conservación del calor.

180

185

42.- Por un aparato que permite la elaboración en domicilio del producto denominado ~~Y~~oughurt o leche agria, tal y como se describe en las tres reivindicaciones anteriores y que así mismo se caracteriza porque los recipientes que han de contener la leche a fermentar podrán ser de distinta forma y tamaño entre sí y el número variable en relación con la capacidad de la campana de fermentación y que en uno de dichos recipientes se dispondrá de un puentecillo para colocar en él un termómetro dispuesto en forma que su escala graduatoria pueda ser legible para determinar la temperatura del líquido que contiene.- Dichos recipientes podrá ser construidos en vidrio, cristal, porcelana, cerámica, baquelita o cualquier otra materia que permita la debida asepsia del recipiente.

190

195

200

52.- Por un aparato que permite la elaboración en domicilio del producto denominado youghurt o leche agria tal y conforme se describe en las cuatro anteriores reivindicaciones y así mismo esencialmente caracterizado porque en su funcionamiento se permite el llenar los recipientes que han sido colocados sobre el plato o bandeja de sustentación con la leche que previamente habrá sido hervida y a una



161544

205 temperatura muy superior a los 50^o; y que, una vez colocado
sobre el recipiente del centro el cuentecillo con su termop-
metro e introducido éste en el líquido se procederá cuando
la temperatura haya alcanzado los 50^o a verter en cada uno de
los recipientes una cantidad suficiente del fermento lácti-
co del que para estos casos se usa en el mercado, proce-
diéndose inmediatamente a tapar herméticamente con la cam-
pana de fermentación aquellos recipientes, ajustándola para
ello al plato de sustentación por el procedimiento de que
éste vaya dispuesto y dejándola de éste modo durante un pla-
zo de tres horas al cabo de los cuales habrá quedado ela-
borado el producto que se deseaba obtener.

6^a. - Por un aparato que permite la elaboración en domi-
cilio del producto denominado youghurt o leche agria.

220 Todo en sustancia tal y como se describe en la Memo-
ria que antecede y como se representa en los diseños que
se acompañan a título de ejemplo.

Conste la presente Memoria de ocho hojas mecanogra-
fiadas por una sola cara.

Madrid 17 de Mayo de 1.943.

P.A.



101544

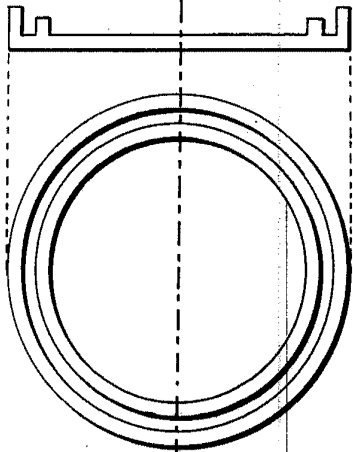


Fig. 1

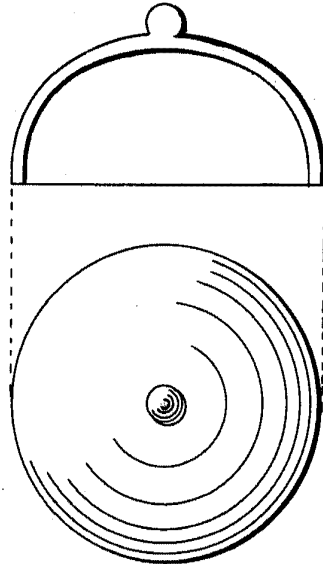


Fig. 2

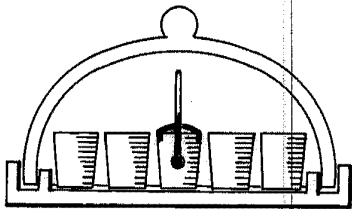


Fig. 3

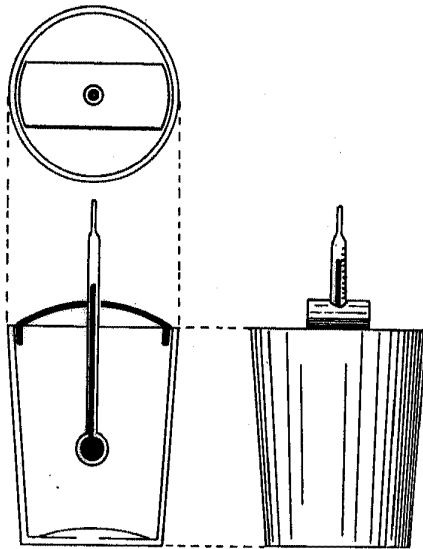


Fig. 4

Modelo de la Hoja No. 1.045.

Calderón