

162921

162921

MEMORIA DESCRIPTIVA

de la



PATENTE DE INVENCION

solicitada a favor de los Sres. Don Francisco Valdepeñas Durán, Don Mariano Pérez Valdehebro y Don Ernesto Martínez Martín, domiciliados en Madrid, Avenida del Generalísimo, 14 (Puente de Vallecas), Raimundo Fernández Villa verde, 1 y Avenida del Generalísimo, 14 (Puente de Vallecas), respectivamente, por :

" PROCEDIMIENTO DE REGULABLE CONSERVACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ESPECIALMENTE APLICABLE A LA LECHE ". -

Es sabido el necesario rápido consumo que ha de hacerse de algunos productos alimenticios que solo pueden conservarse después de obtenidos, con toda su pureza, durante muy reducido espacio de tiempo y esto, especialmente en lo que se refiere a la leche, a costa de instalaciones frigoríficas de elevado coste y con un ininterrumpido consumo de energía que, bien sea eléctrica o producida por cualquier gas, contribuye a que el comerciante o expendedor tenga que preveer estos extremos para recargar más y más el precio de venta al público.

Por otra parte, esta circunstancia hace que los establecimientos lecheros expendedores procuren carecer de existencias fijando horas adecuadas para vender la leche, horas que, ordinariamente, coinciden con las en que ellos la reciben de los establos de que se surten. Así se evitan en parte los gastos que motivarían las instalaciones frigoríficas necesarias para conservarla en condiciones de consumo.

Pero es el caso que precisamente por ello son infinitos los consumidores que se ven privados de poder adquirir leche, consumidores que bien por necesidad o bien caprichosamente, no pueden estar sujetos al horario que el distribuidor se ve en la necesidad de fijar para sostener su comercio.

Aún hay más; si al expendedor el volumen de su industria le permite la instalación de elementos frigoríficos adecuados, no puede estar en el mismo caso el consumidor que se vé en la precisión de hervir



30 la leche en el momento de su adquisición para poderla
consumir en el momento adecuado que puede ser al día
siguiente y que, por otra parte, aún hervida, princi-
palmente en épocas de calor, es muy fácil su descompo-
sición.

35 Esto de una parte; de otra principalísima,
está también el grave inconveniente de los agentes pro-
pagadores de enfermedades de que no hay que olvidar
que es portadora en gran escala la leche.

40 Con el objeto de la presente Patente de Inven-
ción desaparecen todos estos inconvenientes, puesto que
en primer lugar, representa un grandísimo beneficio pa-
ra la humanidad por tener la propiedad de que la leche,
sometida al tratamiento a que después aludiremos, hace
desaparecer toda clase de agentes microbianos propaga-
45 res de enfermedades y de otra parte, su conservación sin
perder su pureza, puede ser de años enteros sin que para
ellos sean necesarios aparatos de ninguna clase en los
que haya de estar conservada la leche.



50 Consiste el procedimiento objeto de esta Pa-
tente de Invención en obtener la leche por los medios
usualmente conocidos, é introducida seguidamente en apa-
ratos saturadores de características variables que bien
pueden ser recipientes de porcelana o cualquier otro ma-
terial adecuado herméticamente cerrados, inyectar en
55 ellos a presión y medidas variables cantidades de anhí-
drido carbónico.

Una vez conseguido esto, ha de envasarse la
leche en cántaras, cisternas, frascos, botellas y otros
elementos de envase que únicamente deberán poseer herme-

60 ticidad completa en su cierre para conservarla en con -
diciones de consumo hasta la fecha-tope que previamente
se habrá fijado en lugar visible del definitivo envase
que haya de recibir el consumidor.

65 Con este procedimiento se habrá conseguido no
solamente la considerable ventaja de su regulable pre -
vista duración en condiciones de consumo, sino que, se
habrá logrado que la leche esté absolutamente exenta de
materias susceptibles de infección o trastornos orgáni-
cos de los que tan principal agente conductor es la le-
che.

70 Por otra parte, no solo podrá en cualquier mo-
mento emplearse con fines terapéuticos en todos aquellos
padecimientos en que está principalmente indicada, sino
también merced al proceso descrito, en todas aquéllas
75 enfermedades en que es beneficioso el anhídrido carbó -
nico por haber comunicado a la leche sus excelentes con-
diciones entre múltiples padecimientos de los que mere-
cen destacarse las náuseas, vómitos, diatesis fosfática,
gota, reumatismo, estreñimiento, para calmar la sed en
80 los estados febriles, sirviendo al mismo tiempo de gran
alimento.



También puede, merced a su forma de conserva-
ción, ser expendida como refrescante digestónico alimen-
ticio en establecimientos diversos.

N O T A. - Se reivindica la propiedad de esta Patente de
Invención:

1º) - Procedimiento de regulable conservación de

productos alimenticios, especialmente aplicable a la leche, en el que valiéndose de aparatos saturadores de características variables que bien pueden ser recipientes de porcelana o cualquier otro material adecuado herméticamente cerrados, en cuyo interior se ha introducido previamente la leche, se inyecta en ellos a presión y medidas variables, cantidades de anhídrido carbónico.

2º) - Procedimiento de regulable conservación de productos alimenticios, especialmente aplicable a la leche, según 1ª reivindicación, con el que la leche así tratada, ha logrado condiciones de conservación definida, leche que se envasa en cántaras, cisternas, frascos, botellas y otros elementos de envase de hermeticidad completa.

3º) - Procedimiento de regulable conservación de productos alimenticios, especialmente aplicable a la leche, según 1ª y 2ª reivindicaciones en el que en el definitivo envase que haya de recibir el consumidor se habrá fijado en lugar visible la fecha-tope hasta la que la leche estará en buenas condiciones de consumo.

4º) - Procedimiento de regulable conservación de productos alimenticios, especialmente aplicable a la leche, según 1ª, 2ª, y 3ª reivindicaciones en el que la leche así tratada habrá perdido todas las impurezas, estando exenta de materias susceptibles de infección o trastornos orgánicos.

5º) - Procedimiento de regulable conservación de productos alimenticios, especialmente aplicable a la leche, según 1ª, 2ª, 3ª y 4ª reivindicaciones en el que se habrá comunicado a la leche las excelentes condiciones del anhídrido carbónico contra múltiples padecimientos.



6º) - Procedimiento de regulable conservación de productos alimenticios, especialmente aplicable a la leche, según 1ª, 2ª, 3ª, 4ª y 5ª reivindicaciones con el que se habrá logrado obtener leche que puede ser expendida con todas las garantías de pureza, como refrescantes digestónico alimenticio en diversos estableci - mientos.

7º) - " PROCEDIMIENTO DE REGULABLE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ESPECIALMENTE APLICABLE A LA LE CHE "

Esta Memoria Descriptiva consta de seis hojas mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 28 AGO. 1943

C. M. M. M.

