



165317

4 MAR



la preparación de salsas tipo bechamela.

Ya es sabido que el suero de la leche resultante de la elaboración de quesos, contiene una cierta proporción de lactosa o azúcar de leche, aproximadamente en cantidades de un 5 %. sustancia que, además de poseer un gran valor nutritivo, es a la vez un antifermento de gran eficacia.

El procedimiento objeto de esta patente, consiste esencialmente, en calentar el suero de la leche, hasta una temperatura adecuada para precipitar las albúminas que contiene, por ejemplo entre 80 y 100° C., separándose la albúmina por filtración. Seguidamente el suero, exento de albúmina, se concentra en un tacho o autoclave al vacío, durante algún tiempo y a una temperatura de 70 á 90° C., y una vez obtenida la concentración conveniente, se mezcla el jarabe resultante con harina comestible, en proporción conveniente hasta obtener una masa de cierta consistencia que se deseca a baja temperatura, y luego, los panes obtenidos se muelen para dar al producto una forma pulverulenta o granulada.

El producto así preparado, es susceptible de ser desleído en agua caliente, con lo que se obtiene una excelente salsa de tipo bechamela, utilizable para diversas aplicaciones culinarias.

Durante la preparación del producto, se puede añadir albúmina de huevo para mejorar la consistencia de la salsa y sal, así como cualquier otro condimento o especia adecuada, para modificar su sabor, Desde luego, en el momento de desleír o preparar la salsa, puede ésta, también sazonarse del modo conveniente.

Como se ha dicho anteriormente, el mismo resultado puede obtenerse desecando previamente el suero para extraer la lactosa y mezclando luego, la lactosa en polvo, con una cierta cantidad de harina comestible y la sal o condimentos adecuados.

El producto obtenido por el procedimiento des-



orito, tiene la gran ventaja de que es de larga y segura conservación, puesto que siendo la lactosa un antifermo de gran valor, el producto tiene también una notable cualidad antifermentativa, sin necesidad de la adición de estabilizante alguno.

5

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

1) Procedimiento para la obtención de un producto alimenticio para preparar salsas culinarias, que consiste esencialmente en emplear como primera materia el suero de la leche, o bien la lactosa extraída previamente del suero de la leche, y en añadir una cierta cantidad de harinas comestibles, mezclándolo convenientemente, pudiendo formarse con el producto así obtenido, y con o sin la adición de agua, una salsa de tipo bechamela para diversas aplicaciones culinarias.

10

15

20

25

2) Procedimiento según la reivindicación anterior, caracterizado en que el suero de la leche es previamente calentado para precipitar las albúminas que contiene, las cuales se separan por filtración, y luego se concentra al vacío en un autoclave o recipiente adecuado, preferentemente a temperaturas entre 70 y 90° C. hasta obtener una consistencia de jarabe, mezclándose el jarabe obtenido con una determinada cantidad de harina comestible y procediendo a la desecación de la masa, con lo que se forman panes que se muelen para reducir el producto a polvo, pudiendo incorporarse en cualquier momento de su obtención sal u otros condimentos deseados, y desleirse este polvo en agua, para formar una salsa alimenticia.

30

3) Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado en que una cierta cantidad de lactosa extraída previamente del suero de la leche por desecación, se mezcla en seco con una cierta cantidad de harinas comestibles, incorporando sal o condimentos para comunicar el sabor o gusto deseado.

4) Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado en que, en el curso del

165317 4 MA



mismo puede añadirse una cierta cantidad de albúmina de huevo para mejorar la consistencia del producto.

5) Procedimiento para la obtención de un producto alimenticio para preparar salsas culinarias.

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

Barcelona 4 de Marzo 1944.

P. A.