

Carpeta núm. 2,250.

Expediente núm.

167706

PATENTE DE INVENCION

a favor de

D. Juan Nescader Mora, domiciliado en Barcelona.

5

por:

«Procedimiento perfeccionado para la preparación de la leche vegetal»

-0000-

Memoria descriptiva

10

Sabido es que los distintos procedimientos que se vienen empleando para la preparación de las llamadas leches vegetales se basan en la concentración de los jugos obtenidos, en caliente o en frío, por maceraciones adecuadas de los frutos corrientemente empleados, por ejemplo almendras y similares; concentración que, de hacerla en caliente, puede tener lugar en caldera abierta o bien por evaporación al vacío.

15

La práctica ha demostrado que para obtener una leche vegetal muy concentrada y de alta densidad, a parte de la cantidad de jarabe de sacarosa indispensable que hay que agregar, es necesario el empleo de un medio espesante apropiado, ya que, de no recurrirse a él, la leche vegetal obtenida, si bien resulta concentrada, se presenta fluida y por tanto, de coste elevado si la cita

20

167706

-2-

167706

25 da densidad se ha de lograr a base de mayor cantidad de
elementos solubles o sea, por ejemplo, mediante almen-
dras, sin que, en ningún caso, se llegue a obtener una
leche vegetal de densidad superior a 51.0B., ya que an-
tes de alcanzar este grado cristaliza la sacarosa y se
30 presenta la leche con mal aspecto.



Por este motivo, en algún procedimiento de
los empleados para preparar la leche vegetal, se logra
obtener una aparente densidad elevada a base de substan-
cias de relleno que pueden ser, por ejemplo, los mismos
35 frutos empleados para la obtención de la leche convenien-
temente molidos y dispuestos en forma de polvo o pa-
pilla. Tal manera de proceder, si bien es verdad que apa-
rentemente aumenta la densidad de la leche o le da más
consistencia, presenta el grave inconveniente de que, al
40 hacerse uso de la leche, tiene éste mal aspecto por de-
jar un residuo o precipitado insoluble que, a personas
delicadas, repugna.

Por medio del procedimiento perfeccionado
para la preparación de la leche vegetal que se reivindi-
45 ca como objeto de esta patente de invención, se obtiene
una leche vegetal que no presenta parte alguna insoluble,
obteniéndose completamente concentrada y homogénea sin
que jamás presente los inconvenientes antes citados. En
esencia consiste el procedimiento en incorporar al líqui-
50 do o jugo, antes o después de haberse eliminado las impu-
rezas por filtración, la cantidad necesaria de gelosa pa-
ra que, una vez concentrados y enfriados los jugos, ten-
gan éstos la concentración y densidad previamente fijadas.

Según nuestro procedimiento, se prevé que

167706

55 la concentración del jugo puede ser tal que, una vez enfriado, se preste a ser pulverizado y expenderse en esta forma.

Para llevar a cabo el procedimiento des-
erito podrán emplearse las máquinas y aparatos que se ten-
60 gan por convenientes, ya que para nada se reivindica una máquina o aparato determinado, siendo susceptible de variación el orden de las distintas operaciones que, en conjunto, constituyen el procedimiento.



N O T A

65 Se reivindica como objeto de esta PATENTE DE INVENCIÓN, por espacio de los veinte años marcados por la ley, la exclusiva de explotación en España de:

1. Un procedimiento perfeccionado para la pre-
paración de la leche vegetal, que esencialmente se caracte-
70 teriza por añadir al jugo obtenido por maceración de frutos adecuados (almendras y similares), antes o después de eliminarse sus impurezas por filtración, una cierta cantidad de gelosa, en proporción tal que, una vez concentrado y enfriado el jugo, tenga éste la densidad previamente fi-
75 jada.

2. El procedimiento perfeccionado para la pre-
paración de la leche vegetal, objeto de la reivindicación
1, que esencialmente se caracteriza en que el jugo, con
la adición de la gelosa, se somete a una concentración tal
80 que, una vez enfriado, la leche vegetal presenta una densidad alrededor de los 33°B., pudiendo llevarse a cabo la concentración al aire libre (caldera abierta) o al vacío.

167706

-4-

167706

85 B. El procedimiento perfeccionado para la pre
paración de la leche vegetal, objeto de la reivindicación
1, que esencialmente se caracteriza en que el jugo, con
la adición de la gelosa, se somete a una evaporación tal
que, una vez enfriado, puede ser pulverizado.

4. Un «Procedimiento perfeccionado para la pre
paración de la leche vegetal».

90

Barcelona, 22 de septiembre de 1944.

P.P.



A handwritten signature in dark ink, appearing to be 'J. T. T. T.' with a horizontal line underneath.