

168891

MEMORIA DESCRIPTIVA

168891

DE LA

PATENTE DE INVENCION

que por 20 años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de DON JOSE LUIS ESPEJO GUTIERREZ, de nacionalidad española, domiciliado en ALCALA DE GUADAIRA (Sevilla, España), por: "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE MANTEQUILLA DE LECHE". - - -

- Memoria descriptiva -

Bien sabido es que toda fabricación de margarinas hasta la fecha ha sido a base de cebos, aceites y grasas concretas refinadas con emulsión de ciertas cantidades de leche y yema de huevo, agregándole después ciertas cantidades para aromatizarla de ácido butírico; esto, debido a la gran escases de grasa, se hace cada día más difícil su elaboración, muchas veces por la escases de aceites de oliva que han de ser neutralizados e hidrogenados con las correspondientes pérdidas en pastas jabonosas que suceden con la neutralización y la falta de catalizador para poder hidrogenar dichos aceites, además del gran inconveniente de las grasas hidrogenadas (esteatos de glicerido) que comunican un sabor a cera a las margarinas fabricadas con él que las hace un poco desagradables.

Si orientamos la fabricación de mantequilla tenemos como consecuencia las pérdidas elevadas pues el rendimiento es escaso máxime que por la escases de piensos, debido a la guerra actual, la alimentación del ganado es deficiente en ciertas épocas del año, disminuyéndose el rendimiento en grasa dando, por consiguiente, pérdidas de una gran cantidad de leche descremada.



20 Todo ello ha hecho pensar y estudiar con constancia un procedimiento racional para no usar grasas y cebos tan escasos en la actualidad y aprovechar en su totalidad, sin pérdidas, la leche.

25 Después de grandes y continuados trabajos e investigaciones de carácter científico y técnico se ha llegado a conseguir un procedimiento que constituye una muy nueva forma de fabricar manteca quilla de leche con aprovechamiento total de la misma, constituyendo, por tanto, un alimento sano y perfecto que en nada desmerece de las mantecillas puras fabricadas hasta la fecha.

30 El procedimiento es el siguiente:

La leche de vaca, cabra u oveja, bien hervida o sin hervir, es depositada en un aparato de cierre hermético y con características que le permitan soportar elevadas temperaturas y presiones. A continuación se le agrega de 25 a 100 gramos por litro de polisacáridos, según la calidad y procedencia de la leche que ha de ser tratada y cuyo polisacárido es previamente activado con ácidos α (alfa) α - oxipropionico, formándose una liga íntima o emulsión de la leche y el polisacárido empleado. En estas condiciones es cerrado el aparato y sometido a temperaturas y presiones variables hasta conseguir una densidad adecuada, procediéndose seguidamente a una refrigeración rápida e intensa por cualquiera de los procedimientos hasta hoy conocidos.

- NOTAS -

Se reivindican como de la propia y nueva invención, la propiedad y explotación exclusivas de

45 1). Procedimiento de fabricación de manteca quilla de leche caracterizado porque la leche de vaca, cabra y oveja, bien hervida o sin hervir es depositada en un aparato de cierre hermético y con características que le permitan soportar elevadas temperaturas. A continuación se le agrega de 25 a 100 gramos por litro de polisacáridos, según la calidad y procedencia de la leche que ha de ser tratada y cuyo polisacárido es previamente acti-



vado con ácidos α (alfa) α - oxipropionico, formándose una liga íntima o emulsión de la leche y el polisacárido empleado. En estas condiciones es cerrado el aparato y sometido a temperaturas y presiones variables hasta conseguir una densidad adecuada, procediéndose seguidamente a una refrigeración rápida e intensa por cualquiera de los procedimientos hasta hoy conocidos.

2). Procedimiento de fabricación de mantequilla de leche según la reivindicación anterior, caracterizado por constituir esencialmente:

PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE MANTEQUILLA DE LECHE".-

Consta la presente memoria descriptiva de tres hojas numeradas y mecanografiadas en una sola cara.

Sevilla, 27 de Enero de 1945.-

[Faint signature]

[Handwritten signature]



1945