



175254

PARA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

1 75254

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a una solicitud de PATENTE DE INVENCION, por veinte años, para España y posesiones, en favor de doña RAMONA ALVAREZ CANEIRO, de nacionalidad española y residente en España, por "PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UN PREPARADO CON SEBO Y LÁCTEOS, PARA SAPONIFICACIONES Y ALIMENTACION" - - - .

- - - - -

Este invento, de aplicación en la industria de la jabonería y en las alimenticias, se refiere a un proceso elaborativo del sebo -solo o con otras grasas- para que mezclado con leche o suero lácteo, ácido o no, o bien, previa la desestearinización del sebo, con oleomargarina y similares, se obtenga un preparado, tan inocuo como importante en cualquiera de las industrias aludidas.

Comunmente, por lo que a la industria jabonera se refiere, se utiliza el sebo únicamente en la obtención de jabones duros o de sosa, y ello con procedimientos complicados y nada ventajosos; la transformación en jabón de este cuerpo graso por la combinación de los ácidos que contiene con un álcali u otros ácidos metálicos requiere una cuidadosa elaboración, que no está al alcance de todas las instalaciones, razón por la cual se iba poco a poco desterrando el uso del sebo. De otra

175254



parte, el característico sabor de esta grasa, no la hacía recomendable como condimento en la alimentación para usos culinarios o de la industria alimenticia -galletas, pastas, etc- de paladares delicados. Con el procedimiento que presentamos, se obtiene un preparado altamente recomendable para jabonería de tocador y para la alimentación por no contener materia nociva alguna y haber totalmente eliminado los ácidos grasos que entran en su composición.

No hemos de esforzarnos en enumerar las altas cualidades del sebo por su riqueza grasa tanto en una como en otra de las industrias indicadas. Tampoco habrán de especificarse las propiedades de la leche, si buena como alimento cutáneo en cremas, jabones y usos de tocador, inmejorable como producto para la alimentación humana ya natural ya en sus múltiples preparaciones. En la más completa eliminación de la estearina, por lo que afecta al sebo, y en el mejor aprovechamiento de las cualidades deterativas y nutritivas de la leche, se inspira el el procedimiento que nos ocupa, lo que se ha conseguido después de ímprobos ensayos y estudios, que se hacen acreedores a la obtención del privilegio que para su exclusivo disfrute se solicita.

Con tales objetivos digamos brevemente que el invento a que estamos aludiendo, en su principal forma de ejecución consiste simplemente en que, después de fundido el sebo, se mezcla en proporción no superior al veinte por ciento con leche pura natural o bien suero de leche ácida o nó, y después de determinadas manipulación que luego concretaremos, se bate hasta que quede con la consistencia deseada. En ocasiones puede, añadirse a la mezcla citada, una milésima parte de carbonato potásico, para acelerar el proceso reactivo lácteo.



Tambien puede obtenerse un preparado idéntico, extrayendo al sebo previamente la estearina y haciendo la mezcla con oleo-margarina, así como añadir al sebo, antes de su mezcla, otras grasas vegetales o animales.

50. Tal es a grandes rasgos el proceso operativo del invento que nos ocupa. El producto así obtenido puede expendirse al mercado o bien se malaxa para darla mayor consistencia a la mezcla y más perfecto acabado. Como ya hemos dicho, este preparado es especial para la fabricación de jabones porque la
55. caseína de la leche, tratada con la sosa cáustica, forma una pasta de una consistencia enorme que permite a los fabricantes de carbón cargarlos como quieran, además de ser la leche un ingrediente estimado en los usos de tocador por sus propiedades cutáneas. Para usos alimenticios, por su absoluta inocuidad, tanto en galletería como en confitería y en la cocina ordinaria, debido también a que no puede corromperse.
- 60.

A continuación describimos en detalle el proceso objeto de este invento:

- Una vez picado el sebo en una máquina apropiado -por ejemplo de las de picar carne- se funde en caldera abierta o cerrada, ya a fuego directo, ya al bañomaría, o bien en caldera de vapor. Debidamente fundido el sebo, se deja cuajar totalmente, o bien se emplea líquido, y se mezcla con una proporción de doscientos a mil de leche o suero de leche ácida o no ácida, poniéndolo a hervir hasta que la leche tome un aspecto semifluido a sólido, pero siempre en grumos. En tal estado la leche, se saca la mezcla del fuego y se bate hasta que se forme una masa espesa o totalmente dura, según la consistencia de que se quiera dotar al producto. Y finalmente,
- 70.
75. este, como ya dijimos, podrá utilizarse así, o bien se ma -



laxa para aumentar la consistencia y el acabado de la mezcla.

No hemos de repetir las variaciones que admite este proceso elaborativo referentes a la extraccion de estearina del sebo, haciendo la mezcla con oleomargarina y tambien la posibilidad de añadir otras grasas al sebo. Todo ello, asi como
80. cuantas variantes de detalle aconseje la práctica, quedan dentro de la protección que por la presente se solicita.

NOTA.- Descrito suficientemente cuanto precede, solo queda mencionar que lo que se declara como de propia y nueva invención es lo esencialmente contenido en las siguientes
85.

REIVINDICACIONES

1).- Procedimiento de obtención de un preparado con sebo y lácteos, para saponificación y alimenticios, caracterizado porque después de fundir el sebo, se mezcla en proporción no superior al veinte por ciento con leche, suero lácteo ácido o no ácido, poniendolo a hervir hasta que la leche tome un aspecto semifluido a sólido, pero siempre en grupos, tras lo que se saca la mezcla del fuego y se bate hasta que
90. se forme una masa espesa o totalmente dura utilizable así o bien se malaxa para aumentar su consistencia y acabado.
95.

2).- Procedimiento conforme a la anterior, caracterizado por agregar, si se desea, una milésima parte del total de la mezcla de carbonato potásico para acelerar el proceso reactivo lácteo.
100.

3).- Procedimiento conforme a la primera, caracterizado por extraer del sebo la estearina, substituyendo la leche con oleomargarina.

4).- Procedimiento conforme a la primera, caracterizado por añadir al sebo en proporción conveniente con la leche o
105.

115254



su substitutivo, otras grasas vegetales o animales, y

108. 5).- "PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UN PREPARADO CON
SUBO Y LACTEOS, PARA SAPONIFICACIONES Y ALIMENTACION".

Todo según queda descrito en la presente memoria que consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, con ciento ocho líneas.

Madrid, a 10 de octubre de 1946

P.A.

EL AGENTE OFICIAL

LA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL