

27



206987

2069787

206987

Memoria Descriptiva

para

una Patente de Invención
por veinte años en España

a favor de

la r.s. Sociéte des Produits Nestlé S.A.
(sociedad suiza)

residente en

Vevey (Suiza)

por:

"MEJORAS EN EL PROCEDIMIENTO PARA LA
FABRICACION DE QUESOS DE CREMA"

=====

INVENTOR: Walter Rohner, de nacionalidad suiza

=====

=====



236087

5 La presente patente de invención se refiere a mejoras en el procedimiento para la fabricación de quesos de crema, mediante las cuales se consigue que en los mismos haya el adecuado equilibrio de las cantidades de grasa y caseína, por la obtención de una masa formada por una mezcla adecuada de diversas clases de queso, por lo que se refiere a su origen, edad y diferentes grados de maduración, que constituyan la composición química adecuada al indicado fin, de modo que sea posible fijar la estructura y composición deseada mediante la cocción al vacío, a temperaturas medianas que eviten la desaparición de las vitaminas y la cocción de las grasas.

10 Como es sabido, la manipulación para obtener quesos de los llamados generalmente de crema, es conocida y practicada en el Extranjero y en España y mediante ella se le presenta en forma de porciones triangulares o mejor sectores circulares, envolviendo cada porción en papel de estaño para expender varias de ellas completando una caja circular.

20 Pero tal fabricación, que ha entrado ya en el dominio público, adolece de inconvenientes que tratan de salvar las mejoras que se reivindican. El procedimiento conocido no permite asegurar una igualdad de sabor y constante buquet a los quesos, lo que ahora se consigue mediante la mezcla de quesos que dan, al de crema expendido en cajas con los trozos indicados, los gustos y características del agrado del público.

25 Las fases del procedimiento de fabricación mejorado que se reivindica son las siguientes:

- se reducen a una masa homogénea quesos de clase común secos o de pasta blanda reduciéndolos a miga, mediante



206987

la acción del calor húmedo, ya sea en baño de maria o por la acción de vapor, logrando por fusión una nueva pasta a partir de tal masa, cuyo conjunto resulte de las características deseadas. De este modo, al mismo tiempo que se consigue la pasteurización, se evitan la prosecución de las fermentaciones y se alcanza, mediante adecuada cocción, la densidad apetecida según el gusto del público que se trate de servir.

- durante la indicada operación se mezcla con la masa una substancia ácida, que por su escasa facilidad de volatilización pueda permanecer formando parte de la materia constitutiva del queso.

- se enfria el conjunto y por medios mecánicos adecuados se le reduce a porciones que tengan ya la forma indicada y dimensiones que se desee, las cuales se embalan de acuerdo con como se desee presentarlas al público.

Reasumiendo: se realiza la fusión por recalentamiento al vacío, a temperaturas medianas, de una masa obtenida a partir de una primera materia constituida por quesos de distintas características, como se ha indicado, elegidas de modo que proporcionen en cada caso el gusto y cualidades al queso de crema obtenido, que sean del agrado del público al cual se destine, formando con la pasta así preparada porciones que se embalan y presentan en la forma habitual.

Dentro de las reivindicaciones que se establecen, no solo son posibles las variaciones que vienen indicándose, sino también las que en cada caso se estimen pertinentes, en lo que se refiere a los medios auxiliares empleados o al detalle en el modo de realizar las distintas operaciones; pero mientras de uno u otro modo no se afecte a la esencialidad reivindicada,

27

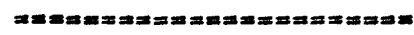


- 3 -

206987

los distintos procesos operatorios que se sigan, con cualquiera de esas modificaciones, no serán sino variantes igualmente comprendidas y protegidas por el presente registro.

N O T A



5

La presente patente de invención comprende las siguientes reivindicaciones:

1.- Mejoras en el procedimiento para la fabricación de quesos de crema, caracterizadas porque se parte de una mezcla de diversas clases de queso, por lo que se refiere a su origen, edad y diferente grado de maduración, que proporcione el adecuado equilibrio de las cantidades de grasa y caseína, en forma que se consiga la estructura y composición correspondiente a las características deseadas para el queso, mediante la cocción al vacío a temperaturas limitadas, que eviten la desaparición de vitaminas y cocción de las grasas y de modo que se logre la densidad que en cada caso interese.

15

2.- "Mejoras en el procedimiento para la fabricación de quesos de crema".

20

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva.

Consta esta memoria de tres hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 27 de Diciembre de 1952.