



Página 1ª,

Memoria Descriptiva

para

una patente de INTRODUCCION, por 10 años,

a favor de

Don José M.^a. Rosell Cardús

-español-

residente en

TUY -Pontevedra-

Pazo de Rebordanés

por:

"Procedimiento para conservar y mejorar las características del yoghurt".



La presente patente de introducción se refiere a un procedimiento para conservar y mejorar las características del yoghurt, mediante el cual se cubre la superficie superior del yoghurt con una capa de confitura o mermelada de frutas, que, además de mejorar su sabor al ingerirlo mezclado con ella, cumple el importante objetivo bacteriológico de constituir una capa anaeróbica, que evita se desarrollen en dicha superficie, como es corriente y general, mohos y otras vegetaciones microbianas que, casi sin excepción, se desarrollan en la superficie del yoghurt a los tres o cuatro días de tenerlo en los domicilios del consumidor, o en las tiendas de los vendedores.

De un modo general, el procedimiento que se reivindica, comprende las siguientes fases u operaciones:

-enfriamiento durante el número de horas necesarias, para que adquiriera consistencia, del yoghurt fabricado por los procedimientos conocidos.

-adición, a la superficie libre del yoghurt así enfriado, de una capa de la confitura o mermelada, con que se desee recubrir para mejorar el sabor del yoghurt; cuya capa tendrá un espesor comprendido entre 1 y 3 cm., sin que llegue hasta el borde de la boca del recipiente o pote del yoghurt.

La consistencia de la capa de confitura o mermelada de frutas debe estar comprendida entre los dos límites correspondientes, por una parte, a que al invertir o incli-



nar el pote del yoghurt, éste no pueda verterse, y, por otra, a que sea suficientemente clara para que pueda mezclarse con una cucharilla con la cuajada del yoghurt, cuando se desee ingerir éste.

5

Tal capa de confitura o mermelada se aplicará normalmente en el laboratorio o establecimiento en que se fabrique el yoghurt.

10

El procedimiento que se reivindica es aplicable al yoghurt contenido en potes o recipientes de diversas formas y tamaños, con la condición indicada de que quede hasta el borde de los mismos distancia suficiente, y se puede utilizar para efectuar el recubrimiento, la confitura o mermelada que se desee, sin que tales variaciones, así como las que puedan hacerse en el detalle del modo de realizar las operaciones, y en la presentación del conjunto, afecten a la esencialidad reivindicada, por lo que las aplicaciones que se hagan del procedimiento, con cualquiera de esas modificaciones, no serán sino variantes igualmente comprendidas y protegidas por el presente registro.

15

42.



N O T A

Este registro consta de las siguientes reivindicaciones:

5 1ª.- Procedimiento para conservar y mejorar las características del yoghurt, caracterizado porque, en una primera fase, se le enfría, hasta que adquiera consistencia suficiente, en el envase en que haya de distribuirse; y, en una segunda fase, sobre la superficie libre del yoghurt se dispone una capa de confitura o mermelada, de una altura comprendida, 10 aproximadamente, entre 1 y 3 cm., sin que la misma llegue al borde del recipiente; siendo la consistencia del producto adicionado en esta segunda fase la necesaria para que no se vierta al inclinar el envase, y al mismo tiempo para que puedan mezclarse ambos ingredientes.

15 2ª.- Procedimiento para conservar y mejorar las características del yoghurt.

Según se describe y reivindica en esta memoria descriptiva.

20 La cual consta de cuatro hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 3 Enero 1956.

Bat.