

226506

226506

Memoria Descriptiva

de

PATENTE DE INVENCION

a favor

de

DON MAXIMO HERNANDEZ MARTIN

OFICINA TECNICA DE PATENTES Y MARCAS

J. LOPEZ

Agente Oficial

MADRID
Av. José Antonio, 66
Teléf. 47-36-15

BARCELONA
Rambla Capuchinos, 66
Teléf. 22-17-64

VALENCIA
Pascual y Genís, 11
Teléf. 12-5-50

226506



PATENTE DE INVENCION
POR VEINTE AÑOS
EN ESPAÑA

Solicitada a favor de D. Máximo Hernández Martín, de nacionalidad española, domiciliado en Toro (Zamora) Martires, nº 19

p o r

-;=-;=-"NUEVO PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE QUESOS"-;=-

~~~~~

MEMORIA DESCRIPTIVA

=====

El invento que vamos a describir en la presente memoria se refiere, como su enunciado lo indica, a un nuevo procedimiento de elaboración de quesos, que afecta y comprende preferentemente a las ultimas fases del proceso y tiene por objeto obtener quesos de exquisito sabor, de un paladar mas fino y agradable que los de fabricación ordinaria, sea en fábrica o de elaboración doméstica.

Otra finalidad, quizá la mas importante del procedi-



10 miento, es la de mejorar el aspecto, externo de los que-  
sos y obtener formas regulares y uniformes que en nada  
15 tienen que envidiar al queso elaborado en fábricas dota-  
das de maquinaria y utillaje apropiado, tratandose por  
ello de una mejora de consideración de gran trascendencia  
en esta importante industria pecuaria, dado que por los  
20 procedimientos rutinarios utilizados hasta ahora por los  
ganaderos, desmerece notablemente el producto por su mal  
aspecto y desigualdad de tamaños y formas.

Per todas las mencionadas propiedades es por lo que  
el inventor del procedimiento que a continuación vamos a  
25 describir se hace merecedor del privilegio de exclusiva  
explotación en España, Colonias y Protectorado, que se  
solicita por medio de la presente Patente.

El procedimiento de la invención parte ya de los  
quesos elaborados o fabricados en piezas y tiene por ob-  
25 jeto someterles al adecuado tratamiento para transformar  
los en piezas uniformes de excelente presentación y me-  
jorar asimismo su sabor.

Para el desarrollo del procedimiento, aparte de otros  
accesorios de que se hablara en el curso de la descripción  
30 se empleará una caldera con agua, a fuego directo o por  
otro medio de calentamiento, en cuyo interior irá alojada  
otra caldera apropiada para el tratamiento de los quesos  
al baño de María.

En la primera fase del procedimiento, se lavarán  
35 adecuadamente las piezas de queso para desprenderlas  
cualquier suciedad o impureza externa y una vez hecho  
esto, se introducen los quesos enteros en el baño de  
María de la caldera anteriormente citada. Antes de la



40 colocación de los quesos en el baño Maria, habrán sido  
cinchados o colocados en los moldes aparentes apropiados,  
no depositándose en la caldera hasta que la temperatura  
del agua no ha alcanzado los 40° o una temperatura apro-  
ximada en algo más o menos.

45 Como medida preparatoria, antes de colocar los quesos  
en el baño Maria, se le habrá añadido al agua cierta can-  
tidad de sales fundentes, las cuales pueden echarse tam-  
bién al agua al propio tiempo que los quesos, cuyas sa-  
les tienen la finalidad de ablandar la masa del queso  
para facilitar su adecuada conformación.

50 Colocados los quesos en el baño Maria cuando este  
alcanza la temperatura de 40°, se mantendrán en dicho  
baño hasta que la temperatura del agua suba hasta los  
75° a los 80°.

55 La segunda fase consiste en sacar los quesos del  
agua, desmoldearlos o quitarles en su caso los cinchos,  
para seguidamente volverles a cinchar colocandolos sobre  
un lienzo y una tabla labrada con los relieves que se  
deseen grabar, disponiendo otro lienzo y tabla en su par-  
te superior, llevandolos así a la prensa, en donde se  
60 mantendrán por espacio de dos o tres horas, transcurridas  
las cuales se sacan de la prensa para ponerlos o no en  
salmuera.

65 Con el tratamiento descrito, los quesos tienen una  
pérdida aproximada de peso de un 10 a un 12%, según la  
humedad o suero retenido, perdiendo también ligeramente  
su volumen o tamaño, a causa del prensado en que se expul-  
sa la salmuera y suero que pudieran tener, con la parti-



4 FEB 1933

- 4 -

70 cularidad de que, a causa del recocado en el baño María, la salmuera y suero que pierden, mejora considerablemente su sabor, haciendolo más fino y agradable.

75 Como el tratamiento de acabado a que se les somete no supone ninguna manipulación en la masa del queso, el tamaño de estos se mantiene proporcionado al que tuvieron antes de su tratamiento, seleccionandose posteriormente para su clasificación con arreglo a las preferencias de cada plaza o mercado.

80 Una vez descritas las características del procedimiento, se ha de hacer notar expresamente que podrá desarrollarse valiendose de los medios mecánicos o manuales que se crea conveniente, pudiendo variar en pequeñas cantidades los tiempos y temperaturas, la clase de queso tratado y cualquier otro detalle secundario que no altere fundamentalmente lo esencial que se expone en la siguiente

**N O T A**  
-----

85 Los puntos nuevos y de propia invención que se presentan para que sean objeto de reivindicación en la presente Patente de Invención, son:

90 1º.-Nuevo procedimiento de elaboración de quesos, según el cual, se preparará una disolución de sales fundentes con agua, en un recipiente colocado dentro de otro recipiente con agua, sometido a calentamiento por fuego directo o por cualquier otro medio calorífico.

95 2º.-Nuevo procedimiento de elaboración de quesos, según el cual, una vez limpias de impurezas las piezas a tratar, se colocan enteras en la solución de sales de la precedente reivindicación, cuando esta alcanza la tempe-



- 5 -

100 ratura de 40º, habiendo sido previamente cinchados o  
colecados en moldes aparentes, manteniendose en este  
baño hasta que la temperatura de la solución alcanza los  
75º u 80º.

105 3º.-Nuevo procedimiento de elaboración de quesos,  
según el cual, una vez extraídos los quesos del baño de  
las precedentes reivindicaciones, se descinchan o desmol-  
dean y se les vuelve a cinchar colocandolos en una prensa  
entre las correspondientes tablas y lienzos, manteniendo-  
se en la prensa de dos a tres horas, con lo que quedan  
listos para su colocación o no en salmuera. Y

110 4º.-"NUEVO PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE QUESOS",  
de conformidad en un todo en lo esencial y fines indus-  
triales a lo descrito en la precedente Memoria Descrip-  
tiva.

Esta Memoria consta de CINCO hojas escritas o mecano-  
grafiadas por una sola cara a doble espacio en 111 líneas.

Valencia, 4 de Febrero de 1.956

Por autorización del interesado.