



228302

MEMORIA DESCRIPTIVA  
POR UNA  
PATENTE DE INVENCION  
EN ESPAÑA

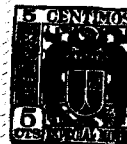
por VEINTE AÑOS a favor de Don Alberto Fontana Almada, de nacionalidad española, residente en Barcelona, con domicilio en la calle de Nuntaner, número 425, por:

"UN PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR LECHE CONCENTRADA DE COMPOSICION Y CARACTERISTICAS DETERMINADAS Y CONSTANTES PARTIENDO DE LA LECHE FRESCA".

5 Se refiere este invento a la obtención de una leche concentrada, partiendo de la leche fresca y sin que esta pierda sus características esenciales y sus cualidades naturales alimenticias mejorando estas últimas enriqueciendo su poder nutritivo y favoreciendo la conservación, uso y transporte del producto obtenido.

10 La preocupación primordial del inventor ha sido elevar la riqueza grasa de la leche fresca y conseguir una conservación practicamente indefinida del producto resultante, sometido a las operaciones necesarias, siempre atento a la mayor economía y dentro de la higiene y comodidad para el consumo del producto en todas las edades.

15 Ha de comenzar el procedimiento por realizar una desnatación perfecta de la leche fresca, tanto como permitan los aparatos y medios más modernos conocidos, o que puedan conocerse, para separar la crema de los otros elementos que en-



228302

20 tran en su composición, retirando el suero que habrá de ser deshidratado a una concentración, que, considerada la reincorporación de la crema, representa un producto equivalente dos, tres, cinco o quizás seis veces la de la leche natural. Operación que puede hacerse en un aparato de tipo Kestner, o cualquier otro sistema que asegure el mínimo de tiempo, temperatura y regularidad para toda la masa para llevar a efecto dicha operación trabajando a alto vacío.

25 En los ensayos realizados se ha comprobado que existe la posibilidad de que exista alteración en el pH. del concentrado en relación al normal de la leche fresca (calcio, potasio y sodio), con las bases y en la proporción que éstas concurren en la leche.

30 Después de reajustar el pH. del concentrado se procederá a reincorporar la crema mantequilla, y si se quiere el equivalente de grasa de oliva, o de otras grasas vegetales, preparadas de acuerdo con la patente de invención núm. 223.194 por "UN PROCEDIMIENTO PARA OBTENER UN COMPUESTO OLEOSO VEGETAL", y si se prefiere reincorporar crema y grasa vegetal en las proporciones apropiadas y convenientes.

35 - A todas las anteriores operaciones, ha de seguir la de homogeneizar y esterilizar a la temperatura y durante el tiempo necesarios para conseguir el objetivo deseado, y durante el tiempo necesario, que no puede precisarse como carácter general porque dependerá del estado de la leche original, y también del tamaño, forma y materiales de los envases, pero si deberá limitarse a lo estrictamente preciso a fin de evitar el sabor a cocido que se aprecia siempre en la leche hervida.

40 El envasado puede hacerse en vidrio, plástico o tubos metálicos y en cualquier otro material adecuado y propio.

50 Ha de entenderse que se pueden emplear en las operaciones descritas los aparatos modernos más perfectos, y, por tanto el invento no ha de limitarse a las operaciones rigurosamente reseñadas, sino que podrán realizarse aquellas en cualquier clase de aparatos y elementos sin salirse ni separarse del espíritu del invento.

55 Los puntos de invención, propios que como nuevos se presentan para que sean objeto de patente de invención en España, por veinte años, son los siguientes:



228302

REIVINDICACIONES

PRIMERA. Un procedimiento para preparar leche concentrada caracterizado por desnatar completamente la leche fresca, o tanto como permitan los aparatos más modernos.

60 SEGUNDA. Un procedimiento según las reivindicaciones primera caracterizada además por deshidratar el suero a una concentración que represente un producto equivalente dos, tres, cinco o quizás seis veces la de la leche natural, empleando cualquier aparato o sistema que asegure el mínimo tiempo, temperatura y regularidad, trabajando a alto vacío, tomando en cuenta la reincorporación de la crema.

65 TERCERA. Un procedimiento según se reivindica en los puntos primero al tercero, caracterizado además por reajugar el pH del concretado, caso de alteración, al normal de la leche fresca con las bases y en la proporción que estas aparecen en la misma, de calcio potasio y sodio.

70 CUARTA. Un procedimiento según se reivindica en los puntos anteriores, caracterizado además porque se reincorpora la crema o mantequilla, por procedimientos mecánicos y a la temperatura conveniente, pudiendo sustituirse la crema por el equivalente de grasas de oliva o de otras grasas vegetales.

75 QUINTA. Un procedimiento según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por homogeneizar y esterilizar a la temperatura y tiempo necesarios para obtener el objetivo deseado, limitándolo a lo estrictamente preciso para evitar el sabor a cocido, efectuando previamente el envasado del producto.



228302

SEXTA.- " UN PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR LECHE CONCENTRADA DE COMPOSICION Y CARACTERISTICAS DETERMINADAS Y CONSTANTES PARTIENDO DE LA LECHE FRESCA".

85

Tal como se describe en la memoria procedente a los fines referidos.

Esta memoria consta de cuatro hojas, escritas por una sola cara.

Madrid, doce de abril de mil novecientos cincuenta y siete.