

AÑO 1.958

Expediente núm.



240147

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

240147

CERTIFICADO DE ADICION

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

un **CERTIFICADO DE ADICION** en España,

a favor de

JOH. A. BENCKISER G.m.b.H., Chemische Fabrik, de nacionalidad
alemana domiciliado en LUDWIGSHAFEN AM RHEIN, (Alemania)
calle de Frankenthaler Strasse, núm. 2

por:

Mejoras introducidas

», en el objeto de la patente principal núm. 235.889
que fué concedida en 15 de Octubre de 1957 por
«Procedimiento para el tratamiento de leche, incluida la
nata y la leche caseosa para la producción de queso».

Nº 463

Agente Sr. Fernandez Candelas.

240147



15

lerarse esencialmente la producción de queso cuando la cuajada que por expulsión del suero puede obtenerse de leche y/o nata puesta a un pH de unos 5,2 hasta 6,0 después de introducir el cuajo, al momento que la cantidad de cuajada corresponde al rendimiento en queso deseado, se moldea y se embalado el caso después de agregar sales, sin otra adición de líquido.

20

El procedimiento según el presente invento tiene grandes ventajas, pues según los métodos hasta hoy conocidos la leche mantecosa, la leche acidula y/o la nata no podían en absoluto elaborarse en quesos. Aquí la leche normal agria y/o ácida incluida la nata se ajusta individualmente o en la mezcla a un pH de unos 5,2 hasta 6,0 gracias a lo cual se obtienen de antemano las condiciones óptimas para el cuajado. Con esto es posible abreviar las operaciones hasta hoy necesarias, cuajar hasta agotamiento y la acidulación inmediata de la cuajada que en el caso más favorable era de 4 horas, a 1 hora cuando más, gracias a lo cual el procedimiento ya explicado en la patente principal (solicitud española N^o 235.889) se hace todavía más económico gracias a esta ulterior mejora.

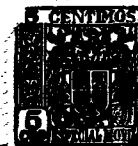
25

30

35

40

Cuando la acción del cuajo se acelera demasiado fuertemente por una acidificación eventualmente demasiado enérgica y por ello la cuajada se pone viscosa y pegajosa y cede demasiado suero, puede suprimirse toda acidificación inconvenientemente mediante refrigeración por ejemplo con agua fría y/o agregando hielo con el pH requerido o también agregando pequeñas cantidades de agua oxigenada. Naturalmente que estas medidas pueden también adoptarse conjuntamente o en unión con otros procedimientos adecuados para frenar o impedir toda acidificación inconveniente.



45 La cuajada obtenida granulosa o a modo de sémola por
el procedimiento del invento, en el espacio de medio día des-
pués de su producción se apelonada a modo de pudding y puede
consumirse fresca o someterse a procesos de maduración. Por
lo demás según el tipo de queso que se ha de fabricar, convie-
50 ne incorporar a la masa caseosa también sal, aromas u otros adi-
tamentos del modo conocido y realizar la ulterior elaboración
por los métodos conocidos o moldear el queso al vacío o en
líquidos.

Según el procedimiento puede el queso llevarse al
55 consumo fresco o madurado. Pero también es posible sacar del
embalaje, después de algunos días, la masa caseosa plástica
y someterla a un tratamiento especial de maduración o de
almacenaje.

Se ha descubierto además que el tratamiento puede
60 emplearse después del cuajado en forma muy ventajosa no solo
a la leche y a la nata para la fabricación de queso, sino tam-
bién al tratamiento de leche caseosa, a saber a la cuajada, la
cual se presta especialmente para quesos, que, como suele de-
cirse se salan en la cuajada. El ejemplo más conocido de éste
65 es el queso de Cheddar, en el que la cuajada definitivamente
acidulada, se muele, se trata con sal y luego se prensa. Este
método de salazón se ha desarrollado modernamente también pa-
ra la fabricación de otros tipos de quesos y cada vez adquiere
más importancia. Ahora bien, los ensayos han demostrado que
70 precisamente para la salazón directa, en contraposición a la
salazón indirecta desde fuera, tiene especial importancia el
agregar las sales que se emplean para el tratamiento según el
invento. Esto se refiere por una parte de distintas clases de
quesos naturales que como tales se han de llevar al comercio,



- 4 - 240147

75 pero por otra parte se obtienen ventajas especiales cuando se
han de producir artículos brutos fundidos para la fabricación
de quesos fundidos. Como es sabido, se necesita cierta con-
centración de sal común para obtener la maduración debida del
queso. Cuando estos quesos se funden, entonces se les agregan
80 nuevamente sales en la proporción de 2 a 4%. Por ello la concen-
tración salina, resulta relativamente elevada. Ahora bien, si
según el procedimiento de la patente principal al salar el coa-
gulo obtenido, en vez de sal común, se emplean fosfatos, fosfa-
tos condensados, citratos, tartratos y otros, entonces por un
85 lado se logra la maduración correcta y por otro lado las can-
tidades agregadas de sal pueden ahorrarse más tarde al fabricar
el queso fundido. Naturalmente que la sal común puede sustituir-
se totalmente o solo parcialmente por los aditamentos salinos
de las clases indicadas. Como por otro lado las elevadas con-
90 centraciones en sal común exigen elevadas concentraciones en sal
para la fusión, por el procedimiento se ahorra tanto sal común
como sal para la fusión.

Con preferencia se elige una composición de las sales
o mezclas salinas que se han de emplear, tal que estas frenen
95 el pH requerido para la maduración del queso, a unos 5,0 hasta
5,5.

. - . N O T A . - . .

Se reivindica como nuevo y de propia invención:

100 1.- Procedimiento para el tratamiento de leche inclui-
da la nata y de leche caseosa para la producción de queso según
la patente principal (solicitud española Nº 235.889) caracteriza-
do porque este procedimiento se mejora y se hace más económico

240147

FEB



105 por el hecho de que la cuajada o coagulo del queso que se obtiene de leches ajustadas a un pH de 5,2 hasta 6,0 y/o de nata, después de incorporar el cuajo en el momento que la cantidad de cuajada corresponde al rendimiento perseguido dejando salir el suero o la cuajada fresca, dado el caso después de agregar sales, por ejemplo sal común y/o sales según la patente principal (solicitud de patente española N° 235.889) se moldea la cuajada y se
110 embala sin más adición de líquido y/o se lleva al consumo fresca o después de alguna maduración.

2.- Procedimiento según lo reivindicado en el punto 1, caracterizado porque toda acidez excesiva inconveniente se evita mediante refrigeración y/u otros aditamentos.

115 3.- Procedimiento según lo reivindicado en los puntos 1 y 2, caracterizado porque el enfriamiento se realiza agregando agua fría.

4.- Procedimiento según lo reivindicado en los puntos 1 a 3, caracterizado porque el enfriamiento se realiza mediante adiciones de hielo.
120

5.- Procedimiento según lo reivindicado en los puntos 1 a 4, caracterizado porque se agregan pequeñas cantidades de agua oxigenada.

125 6.- Procedimiento según lo reivindicado en los puntos 1 a 5, caracterizado porque la masa caseosa se moldea después de agregar sal y después de mezclarla al vacío.

7.- Procedimiento según lo reivindicado en los puntos 1 a 6, caracterizado porque la masa caseosa se moldea con exclusión de humedad después de adicionar sal y de mezclada.

130 8.- Procedimiento según lo reivindicado en los puntos 1 a 7 caracterizado porque las sales que se han de emplear según la patente principal (solicitud española N° 235.889) se neutralizan a 5,0 - 5,5 pH, necesario para la maduración de la cuajada.



- 6 -

14 FEB
24 0147

135 9.- Procedimiento según lo reivindicado en los puntos 1 a 8,
caracterizado porque con las sales se incorporan sustancias aromáticas
y otros aditamentos.

10.- MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL Nº 235.889, SOBRE "PROCEDIMIENTO PARA EL TRATAMIENTO DE LECHE, INCLUIDA LA NATA Y LA LECHE CASEOSA PARA LA PRODUCCION DE QUESO.

140 Tal como se describe y reivindica en la presente Memoria Descriptiva que consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 4 FEB. 1958

L. Infante