



25 2200

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

a favor de D. LUIS URÍA MARTINEZ, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Dr. Pi y Molist, 53. - - - - -

por: "PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION Y OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO LÍQUIDO-ALIMENTICIO, POR MIELIZACIÓN DE LECHES NATURALES DE ORIGEN ANIMAL". - - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención concierne a un procedimiento para la elaboración y obtención de un producto líquido-alimenticio, de gran poder nutritivo, altamente energético y fácilmente asimilable.

5 El producto obtenido conforme al invento surge del adecuado tratamiento (mielificación) de leches frescas de vaca o cabra con la miel de abejas, las cuales si bien son materias orgánicas básicas y que separadamente están reconocidas como indispensables
10 en la alimentación humana, se ha encontrado ahora que,



combinadas y tratadas convenientemente, dan como resultado la obtención de un nuevo producto en el que sumados los valores o características de las respectivas materias orgánicas citadas, las propiedades de las mismas se complementan de tal modo que superan las que poseían separadamente.

Consiste el procedimiento de referencia en someter a un filtrado por centrifugación, leche fresca, preferentemente de vaca, de una densidad entre 1028 a 1031 y acidez de 16 a 20º acidimétricos Dornic, previo tamizado de la misma por medios estáticos, y todo ello con objeto de liberarla de sus naturales impurezas, tales como pelos, sangre, polvo, pajas y reducir su contenido graso en un 60 por ciento.

Igualmente, y por separado, se somete a centrifugación mecánica, miel de abejas, preferentemente de colmenas situadas en la sierra por ser más rica en levulosa y que deberá necesariamente adquirirse en panal.

Seguidamente, y en depósitos o calderas adecuadas, provistos de palas rotativas, y al baño de maría, se procede a la mielificación, mezclando para ello y en la proporción de 5 a 15 partes de miel ya centrifugada con 95 a 85 partes de leche también centrifugada. Para ello y a una temperatura de 20º C. se empieza por depositar la miel y sin dejar de agitar se va agregando paulatinamente la leche y aumentando el calor hasta un máximo de 60º C. en cuyo momento deberá completarse la mezcla hasta obtener ésta la fluidez necesaria y conveniente.

A continuación, y al objeto de lograr una

25 2200



estabilización completa de la mezcla, se someterá la misma a una presión mecánica, pasándola por una homogeneizadora mecánica y a una temperatura de 60° C.

5 Seguidamente se somete al producto hasta ahora obtenido a subsiguiente pasteurizado, bien sea por sistema rotativo de palas o por sistema fijo de placas, y ello a temperatura no superior a los 80° C. en verano o con tiempo caluroso y a los 75° C. en invierno o con tiempo frío, haciendo deslizar seguidamente al producto
10 por una cortina refrigerante en la cual, mediante la distribución y extensión superficial de la misma, se reduce instantáneamente su temperatura a 2° C., quedando el producto listo para su distribución y consumo en fresco.

15 Para un consumo diferido del producto así obtenido, éste se somete a subsiguiente esterilización, embotellándolo adecuadamente para ello e introduciendo luego el producto ya embotellado en tanques o depósitos de esterilización durante unos tres minutos y a una temperatura de 100° C.

20 En todo el proceso de referencia no deberá emplearse nunca el fuego directo, siendo necesario, por tanto, el utilizar el baño de maría y/o el vapor.

En el procedimiento descrito no deberá emplearse nunca la miel obtenida por compresión por cuanto al
25 contener polen y otras materias extrañas, no eliminables por tal proceso, la miel resultante sería inadecuada y contraproducente.

Dentro del presente invento será variable todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad
30 del procedimiento objeto del mismo.

252200



N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

1.- Procedimiento para la elaboración y obtención
5 de un producto líquido-alimenticio, por mielización de
leches naturales de origen animal, consistente esencialmente
en la incorporación o asociación a la leche fresca animal,
preferentemente de vaca, de miel pura de abejas, y ello
en proporciones de 5 a 15 partes de miel por 95 a 85 partes
10 de leche.

2.- Procedimiento para la elaboración y obtención
de un producto líquido-alimenticio, por mielización de
leches naturales de origen animal, según reivindicación 1,
caracterizado porque, tanto la leche como la miel a
15 asociar son previa y separadamente sometidas a centrifugación.

3.- Procedimiento para la elaboración y obtención
de un producto líquido-alimenticio, por mielización de
leches naturales de origen animal, según reivindicaciones
1 y 2, caracterizado porque la mezcla de la leche con la
20 miel se realiza en depósitos o calderas provistos de palas
rotativas y calentados al baño de maría y/o al vapor,
empezando, a una temperatura de 20° C., a depositar la
miel y sin dejar de agitar se va agregando paulatinamente
la leche, aumentando el calor hasta un máximo de 60° C.,
25 en cuyo momento deberá completarse la mezcla hasta obtener
ésta la fluidez necesaria.

4.- Procedimiento para la elaboración y obtención
de un producto líquido-alimenticio, por mielización de
leches naturales de origen animal, según reivindicaciones
30 anteriores, caracterizado porque, efectuada la mezcla de



252200

la leche con la miel, el producto resultante se somete a homogenización mecánica, seguida de pasteurización y enfriamiento ulterior por cortina refrigerante, procediendo luego a su embotellado.

- 5 4.- Procedimiento para la elaboración y obtención de un producto líquido-alimenticio, por mielización de leches naturales de origen animal, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque, para un consumo diferido del producto, éste se somete, ya embotellado, a
10 esterilización.

5.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN Y OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO LÍQUIDO-ALIMENTICIO, POR MIELIZACIÓN DE LECHES NATURALES DE ORIGEN ANIMAL.

Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas mecanografiadas, foliadas, numeradas y escritas por una sola cara.

Barcelona, para Madrid, a 7 de Septiembre de 1959

LUIS URÍA MARTINEZ

P. A.

Uría