

AÑO 1960

Expediente núm. 256162



256162

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

CERTIFICADO DE ADICION

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

un **CERTIFICADO DE ADICION** en España,

a favor de D. Luis Uría Martínez

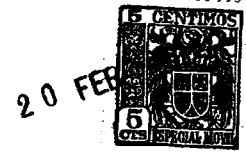
....., de nacionalidad
española domiciliado en Barcelona
calle de Dr. Pi y Molist núm. 53

por:

MEJORAS

», en el objeto de la patente principal núm. 252.200
que fué concedida en 5 de Noviembre de 1959 por

« Procedimiento para la elaboración y obtención de un producto
líquido-alimenticio, por mielización de leches naturales de
origen animal ».



256162

CERTIFICADO DE ADICIÓN

por: "MEJORAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL Nº 252.200
por: "PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN Y OBTENCIÓN DE UN
PRODUCTO LÍQUIDO-ALIMENTICIO, POR MIELIZACIÓN DE LECHE
NATURALES DE ORIGEN ANIMAL". - - - - -
a favor de: D. LUÍS URÍA MARTINEZ, residente en Barcelona,
Dr. Pi y Molist, 53. - - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente certificado de adición se refiere a
mejoras en el objeto de la patente principal nº 252.200, por
"Procedimiento para la elaboración y obtención de un producto
5 líquido-alimenticio, por mielización de leches naturales de
origen animal".

En el citado procedimiento se tratan separadamente
leche de origen animal y miel, con el fin de liberarlas de las
impurezas que pudieran presentar, y en calderas adecuadas se
10 mezclan ulteriormente dichas materias en proporción conveniente

256162



y con un aumento progresivo de temperatura.

Después es sometida esta mezcla a una presión mecánica, pasteurizado, y ulterior refrigeración, quedando ya el producto listo para su distribución y consumo en fresco.

5 Después de laboriosos estudios y ensayos llevados a cabo en la práctica de dicho procedimiento objeto de la patente de invención nº 252.200 concedida a favor del inventor, se ha comprobado que el porcentaje proporcional de las materias primas
10 leche y miel puede ser ampliado lográndose igualmente resultados totalmente satisfactorios. Asimismo ha quedado patente que el producto resultante puede ser igualmente obtenido en condiciones óptimas variando en detalle algunas de las fases del procedi-
15 miento en cuestión así como de algunos de los aparatos o dispositivos empleados para llevarlo a cabo, permitiendo ello simplificar y generalizar la instalación necesaria.

Con respecto a la proporción entre la leche fresca animal y la miel pura de abejas a emplear como materias primas, se ha comprobado que puede ser ampliada según convenga en el resultado del producto a lograr, entrando en éste de 70 a 99
20 partes de leche por 30 a 1 partes de miel.

Otra de las mejoras introducidas hace referencia al hecho de sustituir las palas rotativas de las calderas o depósitos en donde se efectúa la mezcla por un dispositivo mezclador cualquiera e idóneo, con la particularidad de que una
25 vez depositada la miel en dichos recipientes y en la fase mezcladora en la que se introduce o añade paulatinamente la leche, es llevada a cabo dicha operación empezando a temperatura inferior a 20°C.

También representa una característica del presente
30 certificado de adición la sustitución de la cortina refrigerante,



por la que se hace deslizar el producto después de la operación de pasteurizado, por cualquier otro sistema refrigerador que convenga y mediante el cual se obtenga asimismo la reducción instantánea de la temperatura del producto hasta llegar a 2°C, a cuya temperatura queda ya éste en condiciones para su distribución y consumo en fresco.

El resto de las fases y aparatos propios para la explotación del objeto del presente invento se describen e indican ya claramente en la patente principal, por lo que no es necesario en modo alguno volver a ellos.

La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización, que difieran sólo en detalle de las indicadas, a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, obtenerse con los medios y aparatos más adecuados, y a las temperaturas y proporciones más convenientes, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

N O T A

Se reivindica como objeto del presente certificado de adición:

1.- Mejoras en el objeto de la patente principal nº 252.200 por: "Procedimiento para la elaboración y obtención de un producto líquido-alimenticio, por mielización de leches naturales de origen animal", caracterizadas por el hecho de ampliar los límites del porcentaje proporcional entre las materias integrantes del producto, correspondiendo a la leche una cantidad proporcional de 70 a 99 partes con respecto de 30 a 1 partes de miel.

2.- Mejoras en el objeto de la patente principal nº 252.200 por: "Procedimiento para la elaboración y obtención

256162



20 FEB

de un producto líquido-alimenticio, por mielización de leches naturales de origen animal", según reivindicación anterior, caracterizadas porque en los depósitos o calderas donde se realiza el mezclado de leche y miel, se sustituyen las palas rotatorias por un dispositivo mezclador idóneo cualquiera, con la particularidad de que la operación mezcladora se empieza a una temperatura inferior a los 20°C.

3.- Mejoras en el objeto de la patente principal nº 252.200 por: "Procedimiento para la elaboración y obtención de un producto líquido-alimenticio, por mielización de leches naturales de origen animal", según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizadas porque el enfriamiento del producto resultante, ya homogeneizado y pasteurizado, es obtenido sometiendo a este producto bajo los efectos de un sistema refrigerante cualquiera e idóneo, descartando el sistema de cortina.

4.- MEJORAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL Nº 252.200 POR: "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 cuatro hojas, mecanografiadas, foliadas, numeradas y escritas por una sola cara.

Barcelona, para Madrid, a 20 de Febrero de 1960.

LUIS URÍA MARTINEZ

P. A.