



NOV. 1963

293960

P A T E N T E D E I N T R O D U C C I O N

a favor de la razón social

INDUSTRIAS FRIGORIFICAS, S.A., sociedad española, do
5 miciliada en Barcelona, calle Perú nº 84,

por:

" PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE YOGHOUR DE FRU-

TAS "

-o00o-

10

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

La presente patente de introducción tiene por
objeto, como su enunciado indica, un procedimiento para la ob
tención de yoghour de frutas, el cual determina un nuevo tipo
de yoghour en el que se conjuntan las propiedades del yoghour
15 corriente con las de las frutas trituradas y batidas, de gran
poder alimenticio y dietético.

Hasta el presente se desconoce en España y no
se práctica la obtención de yoghour de frutas, conociendose
actualmente solamente los yoghours aromatizados con zumos o
20 esencias, más o menos naturales, de frutas, tales como fresa,
limón y otros, pero con ello solo se consigue darle un aroma
distinto sin otra mejor particularidad. La dificultad en la
obtención del yoghour de frutas estriba principalmente en la
diferencia de densidades existente entre la leche antes de

293960

20 NO



25 cuajarse y la fruta triturada, ya que la mayor densidad de ésta motiva su depósito en el fondo del recipiente, sin ho-
mogeneizarse con el yoghour propiamente dicho.

Mediante el procedimiento objeto de esta pa-
tente se logra que la fruta licuada se homogeneice con el
30 yoghour, formando cuerpo con la leche cuajada en perfecta
suspensión, sin que se formen precipitados por diferencia
de densidades, manteniéndose inmejorables condiciones para
su consumo.

De conformidad con ello el procedimiento aquí
35 preconizado comprende las siguientes operaciones:

En primer lugar se calienta la leche hasta
que alcance una temperatura de 90-95° C, en la que se man-
tiene durante cinco minutos, siendo enfriada a continuación
hasta que alcance una temperatura de 65° C, efectuándose su
40 homogeneizado por medios habituales a una presión de 200
kgs./cm²; seguidamente es enfriada hasta los 45-40° C y de-
positada en recipientes adecuados portadores del fermento,
siendo sometidos estos recipientes a una enérgica acción de
agitamentiento.

45 Los recipientes en los que se bate el fermen-
to con la leche homogeneizada se alojan en una estufa que
mantiene al producto a una temperatura de 45-40° C durante
un tiempo de dos y media a tres horas, provocando la fer-
mentación de la leche homogeneizada; transcurrido este tiem-
50 po los recipientes son sacados de la estufa de fermentación
y colocados en una cámara durante 24 horas a una temperatu-
ra de 2 a 5° C.

Una vez obtenido el yoghour propiamente dicho,
los recipientes son vaciados en una caldera con fondo esfé-

293960



55 rico, para facilitar el mezclado, y se agrega la fruta pre-
 viamente triturada y batida, adicionandose azúcar en propor-
 ción adecuada, siendo toda esta masa mezclada y batida has-
 ta su homogeneización, procediendose seguidamente a su envasa-
 do en tarritas automáticamente, cuyas tarrinas son almacena-
 60 das durante 24 horas en una cámara fría, a una temperatura
 de 2 a 5°C, transcurrido cuyo plazo se procede a su expedi-
 ción para el consumo.

Como se puede apreciar el procedimiento aquí
 preconizado determina la obtención de yoghour de frutas com-
 65 binado adecuadamente el yoghour propiamente dicho con frutas
 trituradas y batidas finamente, homogeneizandose estos dos
 productos de tal forma que no se producen precipitaciones ni
 decapación por diferencia de densidades.

Se hace constar a los efectos oportunos que
 70 el procedimiento descrito no se conoce ni se ha llevado a efec-
 to en España, pero sí se lleva a la práctica en Suiza por la
 firma Ofco, S.A., domiciliada en Lausanne.

En el procedimiento preconizado se podrán in-
 troducir todas aquellas variaciones de detalle que las cir-
 75 cunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre y cuan-
 do que, con las mismas, no se modifiquen las características
 esenciales del procedimiento descrito.

N O T A

Se declara de novedad en España el contenido
 80 de las siguientes

R E I V I N D I C A C I O N E S

1.- Procedimiento para la obtención de yoghour
 de frutas, según el cual se calienta una cantidad determinada
 de leche hasta que alcance una temperatura de 90-95°C, a cuya



85 temperatura se mantiene durante cinco minutos, siendo enfria
da a continuación hasta la temperatura de 65°C, procediend
se seguidamente a su homogeneizado por medios habituales a
una presión de 200 Kgs./cm²; una vez homogeneizada, se enfria
hasta los 45-40°C, y es depositada en recipientes adecuados
90 portadores de un fermento, siendo sometidos estos recipien
tes a una enérgica agitación para mezclar el fermento con el
producto.

2.-Procedimiento para la obtención de yoghour
de frutas, que se caracteriza porque los recipientes en los
95 que se bate el fermento con la leche homogeneizada, segun rei
vindicación precedente, se disponen en una estufa que mantie
ne al producto a una temperatura de 45-40°C durante un tiem
po de dos horas y media a tres, para provocar la fermentación
de la leche homogeneizada; transcurrido este tiempo los reci
100 pientes son sacados de la estufa de fermentación y colocados
en una cámara de refrigeración a una temperatura de 2 a 5°C
durante 24 horas.

3.-Procedimiento para la obtención de yoghour
de frutas, que se caracteriza porque una vez obtenido el pre
105 ducto segun tratamiento que se detalla en las reivindicacio
nes precedentes, los recipientes se vacian en una caldera de
fondo esférico, para facilitar su mezclado, agregandole la
fruta previamente triturada y batida, adicionandose azúcar en
la proporción adecuada, siendo toda esta masa mezclada y ba
110 tida hasta su homogeneización, procediendose seguidamente a
su envasado en tarrinas las cuales son almacenadas durante
24 horas en una cámara fría a una temperatura de 2 a 5°C,
transcurrido cuyo plazo queda listo el producto para el consu
mo.

-5-

293950

20



115

4.- PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE YOGHOUR
DE FRUTAS.

Todo ello tal y como se describe y reivindica
en la presente memoria que consta de 5 hojas mecanografia-
das por una sola de sus caras.

Barcelona, 20 de Noviembre de 1963.

P. PUJOL

P. P.