



1964

299521

ción que se extiende a un periodo de 24 á 36 horas.

La calidad del producto que se alcanza mediante el procedimiento que se preconiza, aconseja su fabricación a pesar del elevado costo de la materia prima, con la cual
5 no existe en fabricación ningún tipo de queso, ya que, si bien se conocen en el mercado diferentes fabricados enunciados genéricamente como quesos de nata, de leche de vaca, en la práctica no es elaborado con nata pura, sino que, con leche de vaca pura o desnatada. Por lo tanto,
10 lo que se refiere al producto que se obtiene y que es objeto que el enunciado indica, no tiene nada que ver ni es similar o análogo con otros.

Hasta el momento, solamente se conocen aprovechamientos de la nata pura para la fabricación de mantequilla o para repostería, sin que se haya tratado de elaborar este
15 producto en la industria quesera.

La esencialidad del procedimiento objeto de la presente solicitud de registro, consiste en el tratamiento térmico de la nata pura, obtenida de la leche de vaca, indistintamente por centrifugación o decantación, y cuyo tratamiento consiste en un calentamiento en baño-maría o fuego directo hasta alcanzar temperaturas entre setenta y
20 noventa grados centígrados, mediante una agitación continua en las pailas de tratamiento con paletas de madera o cucharas que sirvan a este efecto. Estas pailas, preferentemente, son de porcelana, acero inoxidable o de material demanálogos características, de inatacabilidad y
25 facilidad de limpieza y esterilización de una a otra operación.



299529

Una vez alcanzado el límite propuesto en temperatura, depende, según las condiciones de la nata (acidez etc.) y de la temperatura ambiente y fuera, la nata es trasvasada inmediatamente a un recipiente limpio en el que se procede a la adición de reactivos determinantes de la coagulación, en la que los grumos (glóbulos grasos) se van uniendo en una masa espesa con aumento continuo de volúmen, y cuya masa constituirá posteriormente el queso buscado.

Los reactivos que se utilizan para lograr la coagulación, consisten en: ácido acético, ácido tartárico, zumo de limón, vinagre blanco puro o suero acidificado (agra), pero en todos los casos, deberán ser adicionados poco a poco y regularmente durante la duración del proceso.

Posteriormente a un reposo que se extiende en un periodo de varios minutos, se procede al vertido de la masa alcanzada en filtro de separación de sueros, consistiendo estos filtros elementalmente en bolsas de telas finas, como muselinas, gasas, etc. y manteniendo el producto hasta que adquiere la consistencia adecuada, después de lo cual queda dispuesta la masa para el moldeo en recipientes característicos del fabricante y consistentes indiferentemente en cestillos de junco, vasitos de papel encerado o plásticos, o cualquier otro tipo de envase que cumpla unas condiciones semejantes en cuanto a las características de conservación.

Todo aquello que sea accesorio en la realización del procedimiento descrito, podrá ser objeto de modificaciones y, las cuestiones de forma, dispositivos y máquinas uti-



209529

lizadas en la ejecución de la invención, deberán tomarse como de orden secundario, debiéndose emplear aquellos que mejor convenga en tanto no alteren fundamentalmente las particularidades características.

5

NOTA

Los puntos de invención no nueva, pero no conocidos ni practicados o puestos en ejecución en España que se reivindican para que constituyan objeto de esta Patente de Introducción, por diez años, son los siguientes:

10

1ª.- Procedimiento para la fabricación de quesitos de nata pura obtenida de la leche de vacas, caracterizado por comprender un tratamiento térmico de la misma nata obtenida en decantación y/o en centrifugación de la leche de vaca, sea en baño-maría y/o a fuego directo hasta alcanzar temperaturas comprendidas entre los sesenta y los noventa grados centígrados, efectuado, durante el dicho proceso, una agitación constante mediante paletas o cucharas.

15

20

2ª.- Procedimiento para la fabricación de quesitos de nata pura obtenida de la leche de vacas, según la reivindicación anterior, caracterizado porque la nata calentada entre los sesenta y noventa grados centígrados, es trasvasada a recipientes limpios en los que se somete a la acción de un coagulante adicionado lentamente y con agitación constante, cuyo coagulante o reactivos consisten en: Acido acético, ácido tartárico, zumo de limón, vinagre blanco puro o suero acidificado.

25



299529

3º.- Procedimiento para la fabricación de quesitos de nata pura obtenida de la leche de vacas, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la acción de los coagulantes sometida a la nata en agitación determina la reunión de los glóbulos formados, en una masa espesa que, depositada en lienzos finos, tales como gasas, muselinas, etc., sirve para la eliminación del suero hasta que adquiere la consistencia constitutiva de los quesitos, depositándola en recipientes característicos del fabricante y conservándolo en ambientes adecuados, después de lo cual queda apta para el consumo.

4º.- "Procedimiento para la fabricación de quesitos de nata pura obtenida de la leche de vacas".

Tal y conforme se ha descrito en la Memoria que antecede, y a los fines que se han especificado, bien determinadamente.

Consta esta Memoria de cinco hojas foliadas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 5 MAY. 1964

RICARDO TARANTINI VERDINA,
P.º.

BOFE DE TELEGRAMAS
P. P.