

345936

P.- 36.345

26.286



Memoria descriptiva

345936

para solicitar PATENTE DE INVENCION por 20 años

a nombre de SOCIÉTÉ ANONYME DES CAVES & DES PRODUCTEURS
RÉUNIS DE ROQUEFORT

entidad / ~~de nacionalidad~~ francesa

con domicilio en 12 Roquefort, Francia

por: "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE QUESO" (Clase Interna-
cional A23d)

3.10.67

- 1 -



La presente invención se relaciona con un nuevo queso y con su procedimiento de fabricación. Este nuevo queso está caracterizado por el hecho de que se obtiene a partir de una leche de vaca, ya sea entera, ya sea parcial o totalmente descremada, a la cual se han incorporado materias grasas que provienen de la leche de oveja o de cabra.

Se obtiene de esta manera un queso que tiene las características físicas de un queso de vaca y el gusto apreciado de un queso de oveja o de cabra. En efecto, las características físicas de la pasta de queso son imputables a las de la leche cuajada, y se sabe que la cuajada de leche de vaca es menos compacta y menos rica en caseína, de manera que da lugar a un queso menos denso. Por el contrario, el gusto del queso es principalmente imputable al fenómeno de lipólisis cuya acción se produce sobre la materia grasa del queso, de manera que sustituyendo la materia grasa de la leche de vaca por una materia grasa de otro origen, se da al queso así fabricado el gusto correspondiente al origen de esta nueva materia grasa.

La invención permite realizar así un queso de excelente calidad y en condiciones de precio de costo ventajosas. En efecto, el procedimiento de fabricación de este queso consiste en partir de una leche de vaca más barata que una leche de cabra o de oveja. Esta leche es en general parcialmente descremada, utilizándose las materias grasas que son extraídas de ella para la fabricación de nata o de manteca, mientras que la materia grasa de oveja o de cabra, eventualmente homogeneizada, es mezclada a la leche de vaca descremada. Esta materia grasa de sustitución

345936



puede provenir del descremado total o parcial de la leche de cabra o de oveja que se utiliza seguidamente, después de descremada, para la fabricación de otros quesos. Sin embargo, se pueden obtener de una manera muy económica materias grasas de oveja o de cabra recuperándolas en los sueros de quesería que contienen aproximadamente 10% de la materia grasa inicial de la leche de cabra o de oveja y de los que se pueden extraer aproximadamente 7 gr por litro de suero. Las cantidades de suero de quesería disponibles constituyen pues una fuente muy importante y económica de materia grasa que encuentra así un empleo en la fabricación de un producto de calidad, mientras que hasta ahora estos sueros eran utilizados principalmente para la alimentación del ganado, o para la preparación de un producto del género de queso de consumo local y utilizado principalmente para la cocina, que se denomina "Bruccio" en Córcega o "Recuite" en el Macizo Central y que resulta de la recuperación por cocción de las materias nitrogenadas solubles y de las materias grasas del suero, constituyendo estas materias nitrogenadas solubles la fracción de la materia nitrogenada de la leche que no es coagulable por la presión. La materia grasa recuperada en el suero de quesería que constituye un sub-producto de la fabricación de los quesos de oveja y de cabra, es de un precio de costo ventajoso. Puede ser almacenada y conservada durante varios meses en los refrigeradores, a una temperatura del orden de - 20°C para conservar sus cualidades organolépticas.

A título de ejemplo, se utilizará una leche de vaca parcialmente descremada, normalizada a 26% de materia grasa y se le incorporará materia grasa de oveja o de cabra

345936



NO OCT. 1967

5 obtenida por uno de los medios antes citados, en una
proporción comprendida entre 6% y 25% de la materia grasa
total según la calidad y naturaleza del queso que se desea
fabricar. El procedimiento según la invención se presta
a la fabricación de diferentes tipos de quesos fabricados
actualmente y que se pueden clasificar en los grupos si-
guientes: pastas cocidas, pastas prensadas, pastas con ve-
tas verdes, pastas blandas, siendo el modo de tratamiento,
en cada caso particular, el utilizado comúnmente para la
10 fabricación de los quesos pertenecientes a los cuatros gru-
pos principales enumerados antes a partir de una leche de
vaca natural.

15 La presente solicitud que corresponde la presen-
tada en Francia con fecha 3 de Mayo de 1967 bajo el N^o
PV 105.108 se acoge a los beneficios del artículo 51 del
vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

N O T A

20 Los puntos de invención propia y nueva que se
presentan para que sean objeto de esta solicitud de Paten-
te de Invención en España por VEINTE años son los siguien-
tes:

25 1.- Procedimiento de fabricación de queso carac-
terizado por el hecho de que consiste en utilizar una leche
de vaca ya sea entera, ya sea parcial o totalmente descre-
mada, y en incorporarle materias grasas que provienen de la
30 leche de oveja o de cabra.

345936



5 2.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la materia grasa de oveja o de cabra se obtiene por descremado total o parcial de leche de oveja o de cabra utilizada seguidamente para la fabricación de otros quesos.

3.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la materia grasa de oveja o de cabra se obtiene por recuperación a partir del suero de quesería.

10 4.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que se utiliza una leche de vaca parcialmente descremada por ejemplo normalizada a 26% de materia grasa, a la que se mezcla materia grasa de cabra o de oveja en una proporción de 6% a 25%.

15 5.- Procedimiento de fabricación de queso.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede y con los fines que se han especificado .

Esta Memoria consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara.

20

Madrid,

P.A.

10 OCT. 1967

Alfonso de Euzkuri
For. Potos.

345936

3.10.67

VHM.