

348516



P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por VEINTE años.

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio nacional, a favor del Patronato de Investigación Científica y Técnica "Juan de la Cierva" del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, con domicilio en calle de Serrano, 150; Madrid. (Inventores: D. José Moreno Calvo y D. Eugenio García Matamoros), por un "APARATO ELECTRO-DINAMICO PARA MEDIR EL ESTADO DE FRESCURA Y CALIDAD DE LA LECHE Y OTROS PRODUCTOS LIQUIDOS", según la siguiente

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 Algunos alimentos líquidos, como la leche, son altamente inestables y perecederos, incluso durante los tratamientos industriales. En la Organización Mundial de Mercados, la calidad de la leche es el factor primordial a determinar, por cuyo motivo se hace evidente la necesidad de emplear aparatos de control rápido y sencillo, cosa que no se ha conseguido satisfactoriamente hasta la fecha.



10 El aparato tiene dos partes. Una, consistente en -
una cubeta de forma cilíndrica, troncocónica, prismáti
ca, etc., construída con cualquier tipo de material -
aislante e inatacable por el líquido con el que se va
ya a operar, y en cuyo interior se vierte un volúmen -
determinado.

15 Cubriendo esta cubeta se coloca un dispositivo a -
modo de tapadera provista de una ranura de largo varia
ble, con objeto de sujetar en ella mediante bornas, -
dos electrodos que se introducen en el líquido a ensa
yar.

20 Estos electrodos introducidos en el líquido son de
acero especial y paralelos entre sí, siendo sus dimen
siones de 11 mm. de longitud, 1,5 mm. de grueso y 7 mm.
de anchura y la separación entre la parte interior de
los mismos viene determinada en función del líquido -
problema.

25 Las bornas que sujetan los electrodos van unidas -
mediante nocexión eléctrica a un aparato electrodinámi
co provisto de una escala total de 200 graduaciones di
vididas en fracciones de 2 en el caso de la leche. En
30 otros casos la escala varía en función del líquido pro
blema.

La alimentación del aparato se efectúa por conexión
directa a la red de energía eléctrica de corriente al
terna.

35 MODO DE OPERAR.-

Se introducen en la cubeta A, 30 cc. de leche u -
otros líquidos ajustándose seguidamente la tapa D pro
vista de la ranura R, en la cual hay colocadas dos bor
nas C, con objeto de sujetar los electrodos B.

40 Una vez efectuada y mediante un interruptor inter
calado en la red de corriente alterna, se establece el
circuito eléctrico para funcionamiento del aparato elec
trodinámico.

45 En un tiempo máximo de 2 minutos, la aguja F del -
mismo se desplazará a lo largo de la escala E hasta al
canzar su valor máximo.

El límite de momestibilidad para el caso de la le
che se considera bueno, cuando la aguja del aparato --



50 queda por bajo de valores del 100 de la escala, y aceptable para el consumo cuando los valores se encuentran comprendidos entre 100 y 120. Por encima de 120 la leche ya no es fresca, ni recomendable para el consumo humano. Para otros productos líquidos la escala varía en cada caso.

REIVINDICACIONES

55 Se reivindica como de nueva y propia invención la propiedad y explotación exclusiva de:

60 1) Aparato electro-dinámico para medir el estado de frescura y calidad de la leche y otros productos líquidos", caracterizado porque el aparato electrodinámico, va unido en sus terminales a dos electrodos de acero especial que mediante un dispositivo de acoplamiento por medio de dos bornas, se pueden desplazar a lo largo de la tapa y quedar a la distancia deseable.

65 2) "Aparato electro-dinámico para medir el estado de frescura y calidad de la leche y otros productos líquidos", según reivindicación 1 y caracterizado además porque dichos dos electrodos son paralelos entre sí y tiene cada uno, unas dimensiones de 11 X 1,5 X 7 mm. y están separados por una distancia adecuada.

70 3) "Aparato electro-dinámico para medir el estado de frescura y calidad de la leche y otros productos líquidos", según reivindicaciones 1 y 2 y caracterizado además, porque la muestra de líquido a ensayar es de 30 cc.

75 4) "Aparato electro-dinámico para medir el estado de frescura y calidad de la leche y otros productos líquidos", según reivindicaciones 1, 2, 3 y caracterizado además porque la escala del aparato electrodinámico consta de 200 graduaciones en fracciones de dos.

80 5) "Aparato electro-dinámico para medir el estado de frescura y calidad de la leche y otros productos líquidos", según reivindicaciones 1, 2, 3 y 4 y caracterizado además porque la vasija donde se pone la leche o líquido a ensayar está confeccionada con materiales sólidos de cualquier naturaleza no conductora ni atacable por los líqui-

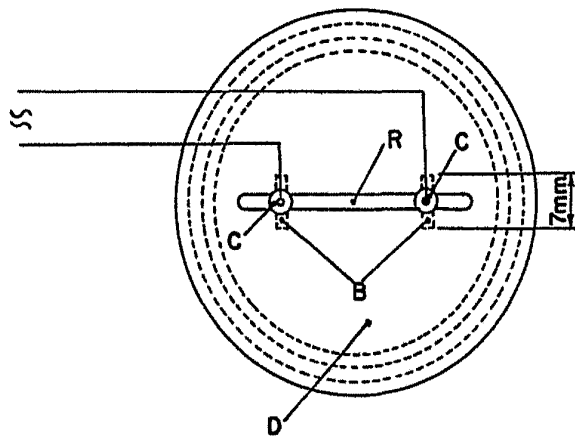
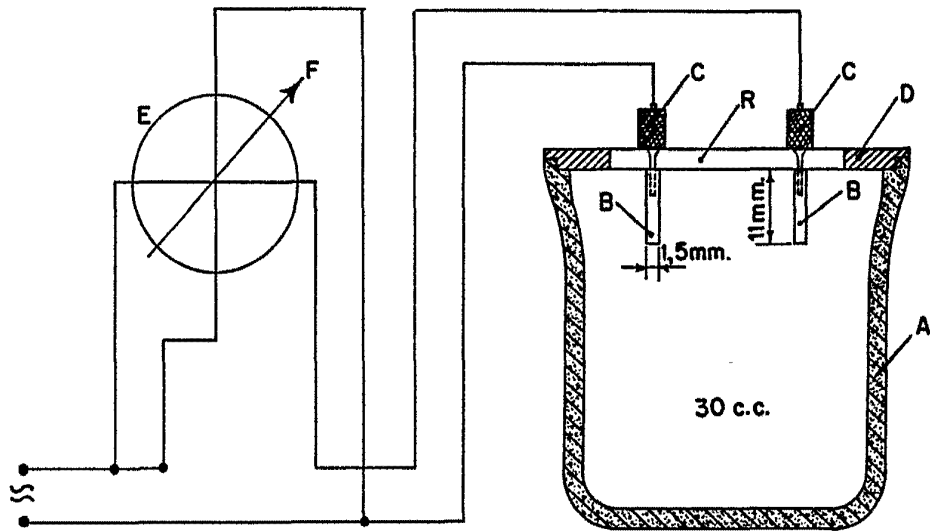


85 dos y con capacidad no inferior a los 30 cc.

6) "Aparato electro-dinámico para medir el estado de frescura y calidad de la leche y otros productos líquidos", según reivindicaciones 1, 2, 3, 4, 5 y caracterizado además porque el tiempo que se tarda en efectuar el ensayo, es de 2 minutos como máximo y el consumo de energía no superior a los 600 vatios.

90 7) "Aparato electro-dinámico para medir el estado de frescura y calidad de la leche y otros productos líquidos" tal y como se describe en el cuerpo de esta memoria, que consta de cuatro páginas escritas por una sola cara y un único dibujo.

Madrid, 22 de diciembre de 1.967.



28 de Diciembre de 1967

José Luis Rodríguez