

351777.

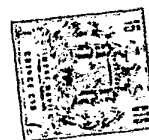


La presente memoria descriptiva, tiene como fin la declaracion del objeto sobre el que ha de recar el privilegio de explotacion industrial y comercial exclusivo en el territorio nacional, de una Patente de Invencion de acuerdo con la vigente legislacion que como el enunciado indica se trata de " PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE LECHE , YOGURT Y QUESO DE SOJA ".--

### MEMORIA

La tecnica aplicada a la industria, ha contribuido notablemente al desarroyo de los pueblos y la industria como transformacion de los productos, ha permitido una mayor amplia zona de aplicacion de los mismos, con una finalidad mas apropiada para su cometido.--

En el ramo de la alimentacion, las grandes industrias derivadas de la misma ha llegado a limites insospechados y productos que en determinadas epocas se consideraban de una solo aplicacion,merced a la investigaxion y a la industria, se han conseguido el sacar de los mismos una variedad de sub-productos de gran utilidad, y esta misma variedad dentro de un mismo producto lo ha hecho mas deseado, y asi por la patente de invencion que se solicita, de la primera materia , la soja, se ha llegado a obtener una gama de productos de un alto nivel alimenticio, planta oriunda de Manchuria, China y Japon, que hasta ahora solamente se habia utilizado para la obtencion del aceite, se ha comprobado la existencias de productos muy similar a la leche animal, que por ser rico en proteinas, grasas, hidrocarburos y celulosa, carecer de almidon entre otras cualidades, lo hacen muy digestible, y apropiado para niños y enfermos, especialmente diabeticos y como gran ventaja su bajo



30 precio que permite vender el producto a uno muy accesible a todas las economías.-

El procedimiento consiste en una serie de operaciones que van enlazándose unas con otras y que son las siguientes:

25 La semilla de soja o soya, ha de sufrir en primer lugar una operación de lavado en un depósito rotativo, al objeto de que se le desprenda todo el material que lleva adherido de tierra, polvo y elementos extraños, para después dejarla en agua hasta una completa saturación, el producto así obtenido cuando la semilla de soja está completamente hidratada, se le mezcla con agua en una proporción  
30 de 1 unidad de soja por 3 unidades de agua y se procede después de esta mezcla a la molienda o trituración de la misma.-Una vez la mezcla convertida en pasta por la operación anterior se procede al tamizado de la misma, para separar el salvado, y la pasta obtenida ya limpia se le agregan productos aromáticos variados y con esta última  
35 mezcla hervir el producto durante una hora y se obtiene el primer sub-producto la leche.-

Al producto anterior se le agrega un ácido adecuado en la proporción de 0.50 a 1 de calcio o compuesto del mismo, para producir la coagulación del producto convirtiéndolo en yogurt.-

40 Partiendo de este producto, y colocándolo en depósitos sometido a presión con salida de agua, hasta conseguir una masa pastosa y consistente se obtiene otro sub-producto similar al queso no fermentado.-Posteriormente también se puede lograr la fermentación del producto obtenido.-

45

REIVINDICACIONES



Los puntos nuevos que se reivindican en la presente memoria de Patente de Invencion que por veinte años se solicita son los siguientes:

50 1ª.- PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE LECHE, YOGURT Y QUESO DE SOJA, el cual se caracteriza, porque en primer lugar la semilla de soja, se somete a una operacion de lavado en depositos rotativos, para limpiarla de toda clase de materias extrañas, para despues proceder a un proceso de hidratacion, depositandola  
55 en recipientes de agua hasta su completa saturacion.-

2ª.- PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE LECHE, YOGURT Y QUESO DE SOJA, que ademas de la reivindicacion anterior, se caracteriza, porque la semilla una vez hidratada, se le mezcla con agua en una proporcion de una unidad de soja, por tres unidades de agua,  
60 pasando despues a la molienda y trituracion de la mezcla conseguida.-

3ª.- PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE LECHE, YOGURT Y QUESO DE SOJA, que ademas de las reivindicaciones anteriores, se caracteriza, porque una vez molturada la mezcla segun la reivindicacion anterior, se procede al tamizado de la misma, para separar  
65 el salvado y la nueva pasta obtenida se le agrega productos aromaticos variados segun gustos y costumbres, para despues hervirla durante una hora en depositos abiertos, obteniendose el primer sub-producto la leche.-

70 4ª.- PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE LECHE, YOGURT Y QUESO DE SOJA, que ademas de las reivindicaciones anteriores se caracteriza, porque al producto obtenido segun la reivindicacion 3ª, se le agrega un acido de calcio o compuesto adecuado del mismo en una proporcion de 0.50 a 1 por % , hasta producir la coagulacion  
75 se convierte en el segundo sub-producto el yogurt.-



80

5ª.- PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE LECHE, YOGURT Y QUESO DE SOJA, que ademas de las reivindicaciones anteriores, se caracteriza, porque el producto obtenido segun la reivindicacion 4ª, colocandolo en recipientes y presionandolo fuertemente, hasta la expulsion del agua, se forma una pasta densa de un producto similar al queso no fermentado, al que por inoculacion puede ser fermentado.-

6ª.- PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE LECHE, YOGURT Y QUESO DE SOJA.-

La presente memoria de patente de invencion consta de cuatro hojas, mecanografiadas por un solo lado a dos espacios con un total de ochenta y cuatro lineas.-

Madrid 20 de Marzo de 1968

El Agente Oficial