

436731

3

AOLI 27/00
27311

MEMORIA DESCRIPTIVA.

PATENTE DE INVENCION.

PAIS : ESPAÑA.

DURACION : 20 AÑOS.

OBJETO : "DISPOSITIVO PARA EL ACONDI-
"CIONAMIENTO DEL QUESO".

A nombre de : LAITERIES HUBERT TRIBALLAT.

Residente en : 18 RIANS (Francia).

Nacionalidad : FRANCESA.

(P. 3.576, A-R).
(Ref. 32 544).

POOR
QUALITY

El presente invento se refiere a los dispositivos de acondicionamiento del queso.

- La transferencia de una encella (pequeño recipiente perforado con agujeros que contiene el queso fresco) desde la lechería al punto de venta, puede efectuarse colocándola en un recipiente cargado en un camión frigorífico; pero al continuar la sinéresis, solo la parte baja de la encella se baña en el suero una parte solamente del fondo del queso es mantenida en buen estado fresco mientras que la parte alta acentúa su escurrido y pierde por este hecho sus calidades.
- 5.-
10.-

- Si para remediar este inconveniente se llena el recipiente de transporte, de suero o de cualquier otro líquido, la encella y el queso se bañan completamente, pero en este caso las vibraciones y sacudidas engendradas por el transporte proyectan líquido sobre las partes metálicas del camión y por el hecho de la acidez del líquido, el vehículo se deteriora rápidamente.
- 15.-

- El invento palia estos inconvenientes para la frescura del queso y la deterioración del camión, por un dispositivo de acondicionamiento que comprende una encella contenida en un recipiente y que cierra este, caracterizado porque el volumen del recipiente comprendido entre la encella y el recipiente es igual al volumen del suero que debe ser escurrido en el momento de la colocación de la encella provista de queso en el recipiente.
- 20.-
25.-

La forma del alvéolo no es importante en sí misma, dado que la diferencia del volumen, entre el volumen engendrado por la parte de la encella que penetra en el alvéolo, corresponde al volumen del suero contenido en el queso. Ventajosamente, la encella tiene una sección recta de la misma forma que el cuello del recipiente y de dimensión progresivamente creciente desde abajo hacia arriba, de un valor inferior a un valor superior a la del cuello. Si en el curso del transporte aparece un poco de suero sobre la parte superior del queso, fluye por los agujeros previstos en la encella y viene a alojarse en el volumen del alvéolo reservado para su alojamiento; para facilitar su recorrido y evitar por otra parte el efecto de ventosa durante la aprehensión de una encella, hay reservadas en la parte alta del cuello del alvéolo, pequeñas hendiduras que no permiten sin embargo al suero contenido en el alvéolo salpicar incluso durante las sacudidas del transporte.

El queso encerrado en el alvéolo se baña completamente en su suero por lo que guarda toda su frescura y bloquea por otra parte la producción de suero para facilitar este estado, la encella está perforada con orificios regularmente repartidos, cuyo número y dimensiones han sido previstos en consecuencia.

Una de las características del invento reside en la presentación a los consumidores de quesos blancos en encellas en un estado de escurrido inicialmente previsto; el final del escurrido se efectúa en un saco de transporte, cuyas dimensiones están calculadas para permitir el flujo de un volumen constante de suero. Para la calidad del queso, es deseable que este final de escurrido no se realice más que

poco tiempo antes del consumo del queso, lo que le confiere una frescura excepcional.

Un procedimiento de acondicionamiento según el invento consiste en medir, de una vez para siempre, el volumen de suero que puede escurrir de una cantidad dada de queso de un tipo dado, después de un período dado a continuación del desmoldeo, y una vez determinado este volumen, en colocar cada cantidad dada de este queso después del período dado, después del desmoldeo, en un dispositivo según el invento cuyo volumen es igual al volumen de suero que puede escurrir.

En el dibujo adjunto, dado únicamente a título de ejemplo:

La figura 1 es una vista desplegada en perspectiva de un dispositivo según el invento.

La figura 2 es una vista en corte diametral.

Un alvéolo 1 tronco-cónico de fondo 2 está previsto en un cuerpo 3 de poliestireno expandido.

En el alvéolo 1 está colocada una encella 4 de forma general tronco-cónica y de sección recta intermedia igual a la dimensión del cuello 5 del alvéolo 1.

El espacio 7 comprendido entre el alvéolo 1 y la encella 4, no comunica con el exterior más que a través del queso F contenido en la encella 4 y por dos pequeñas hendiduras 10 ahuecadas en el cuello del alvéolo de aproximadamente 2 x 2 mm. y de 8 mm. de alta.

La parte 8 superior de la encella, por encima de su sección recta intermedia de reboso y de cierre, sirve de orejas de aprehensión para retirarla del alvéolo 1.

En un modo de realización para queso, la encella tiene una generatriz de 85 mm. de longitud, de los que 8 a 10 mm.

son para la parte superior, un diámetro superior de 90 mm. y un diámetro del fondo de 78 mm. Su fondo está perforado con tres y su pared lateral con treinta y dos orificios 9 cuadrados de 2,5 mm. de lado repartidos regularmente.

90.- Un nervio 11 en forma de corona previsto sobre el fondo 2, mantiene la encella 4 por encima del nivel del fondo 2 y crea en parte el espacio 7.

Se sabe que 400 gr. de queso blanco dejan, después de un preescurredo de 22 a 24 horas aproximadamente después del
95.- desmoldeo, escurrir aún 95 a 10 ml de suero. Se coloca por tanto cada 400 gr. de queso en el estado en que se encuentran 24 horas después del desmoldeo, en un dispositivo según el invento, cuyo volumen comprendido entre la encella y el recipiente es igual a 100 ml. aproximadamente.

100.- N O T A.-

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Invención en España, por veinte años son los siguientes:

105.- 1ª.- Dispositivo para el acondicionamiento del queso, que comprende una encella contenida en un recipiente y que cierra éste, caracterizado porque el volumen del recipiente comprendido entre la encella y el recipiente, es igual al volumen del suero que debe ser escurrido en el momento de la colocación de la encella provista de queso en el recipiente.
110.-

2ª.- Dispositivo según el punto 1ª, caracterizado por la presencia en el cuello del recipiente, de pequeñas hendiduras que permiten al suero de la parte superior del queso ir a alojarse en dicho volumen, y al aire evacuarse y evitar
115.- por otra parte el efecto de ventosa durante la aprehensión

de una encella.

32.- Dispositivo según el punto 19 o 22, caracterizado porque el recipiente toma la forma de un alvéolo.

42.- Dispositivo según uno cualquiera de los puntos
120.- precedentes, caracterizado porque la encella encajada en el recipiente presenta una parte en saliente de éste.

52.- Un procedimiento de acondicionamiento de un queso con suero, que consiste en medir de una vez para siempre, el volumen de suero que puede escurrir de una cantidad dada
125.- de queso de un tipo dado después de un período dado después del desmoldeo, y una vez determinado este volumen, en colocar cada cantidad dada de este queso después del período dado a continuación del desmoldeo, en un dispositivo según uno de los puntos 12 a 42, cuyo dicho volumen es igual al
130.- volumen de suero que puede escurrir.

62.- "DISPOSITIVO PARA EL ACONDICIONAMIENTO DEL QUESO", todo tal y conforme se describe en la presente Memoria, la cual consta de 134 líneas y a título de ejemplo se representa en el adjunto dibujo.

Madrid, 18 ABR. 1975




FIG. 1

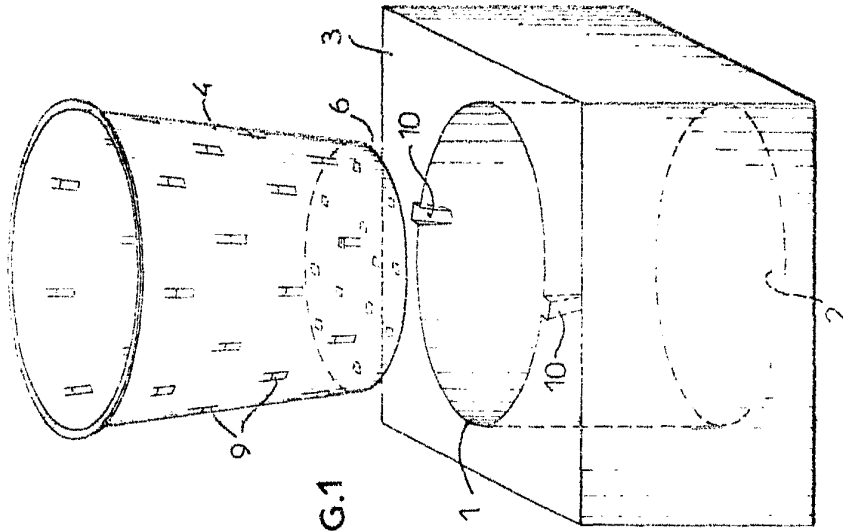
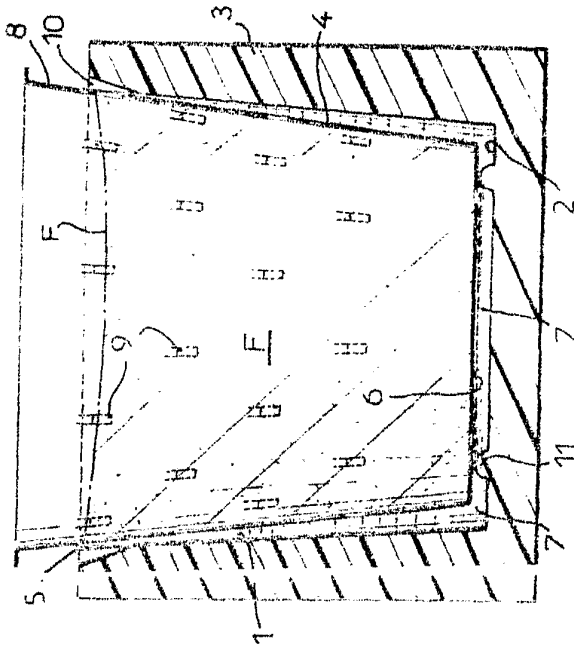


FIG. 1

FIG. 2



Madrid, 16 ABR. 1901


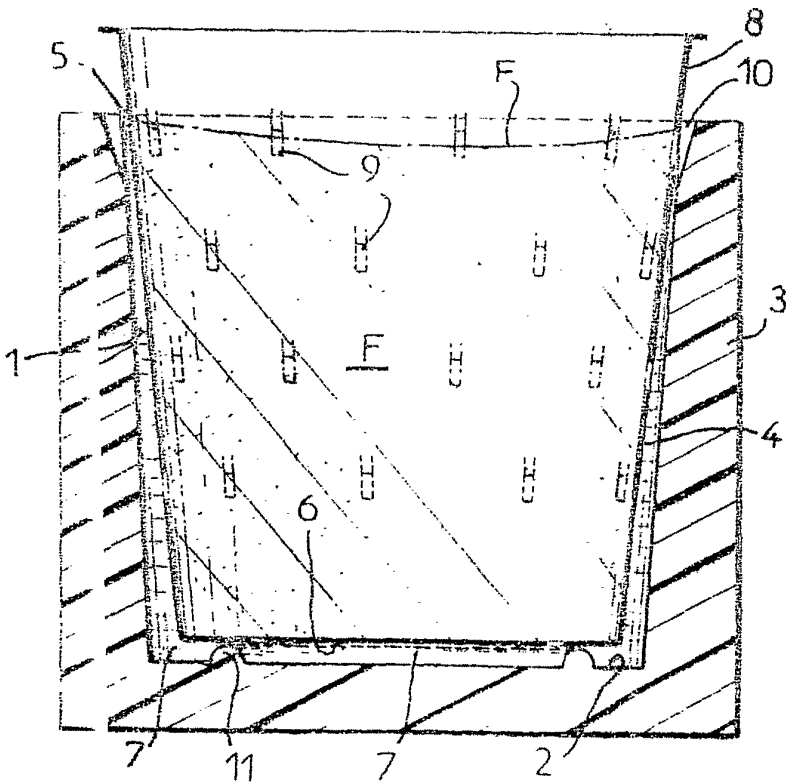


FIG. 2



Madrid, 18 ABR. 1911