



ESPAÑA

12 MAR. 1977

**PATENTE DE INVENCION**

ES

(11) NUMERO
(21) 10371
(22) FECHA DE PRESENTACION

A1

(30) PRIORIDADES:	(32) FECHA	(33) PAIS
(31) NUMERO		

(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL A23C	(52) PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
--------------------------	--	--

(54) TITULO DE LA INVENCION

"PROCEDIMIENTO PARA OBTENER UN PREPARADO ALIMENTICIO A BASE DE LECHE, POR FERMENTACION NATURAL"

(71) SOLICITANTE (ES)

Don Rafael Potente Solé y Doña Pilar Moreno Pindado

DOMICILIO DEL SOLICITANTE

Ofelia Nieto nº 71-4ºD -MADRID-

(72) INVENTOR (ES)

Los propios Solicitantes

(73) TITULAR (ES)

(74) REPRESENTANTE

ELEUTERIO GONZALEZ VACAS

**POOR  
QUALITY**

El invento tiene por objeto, según indica el enunciado un procedimiento para preparar un producto alimenticio en forma de bebida; más concretamente y éste a título de nuevo resultado industrial está encaminado a obtener una bebida ácido-alcohólica que se obtiene a partir de leche natural de vaca a la que se incorpora una levadura formada por hongos -

5.- ácido-alcohólica que se obtiene a partir de leche natural de vaca a la que se incorpora una levadura formada por hongos - del género ascomicetos, concretamente "sacharomyces Kefir" - que se desarrollan en los líquidos azucarados y provocan la fermentación de estos líquidos.

10.- Para la práctica del proceso se prepara una porción de hongo fresco y recién lavado con agua natural a una temperatura aproximada de 23°C y esta porción de hongos se vierte en recipientes adecuados que previamente se han llenado con leche fresca de vaca.

15.- Estos recipientes, ventajosamente serán de cristal con boca ancha y provistos de medios adecuados para poderse cerrar herméticamente.

Las proporciones de mezcla de los hongos será del orden de 20 a 30 grs. por cada litro de leche.

20.- Una vez inmerso el hongo en el recipiente conteniendo de leche, se cierra herméticamente y se sitúa en un lugar con abundante luz solar teniendo cuidado de que los rayos solares no incidan directamente sobre los recipientes los cuales deben mantenerse a una temperatura ambiente no inferior a 10°C sin superar los 37°C y con una humedad relativa del -

25.- 30% al 60%.

Acondicionados así estos componentes se mantendrán en absoluto reposo durante un período mínimo de 24 horas, hasta un máximo de 48 horas.

30.- Transcurrido el período de reposo se procede a co-

ler la leche, ya fermentada, recogiendo la leche-Kofir y lavando los hongos nuevamente, siguiendo el mismo proceso, para seguidamente volver a introducirlo en los recipientes -- que previamente se ha llenado de nuevo con leche fresca, --  
5.- después de haber lavado previamente los envases con agua y jabón no caústico a temperatura de 23°C.

Transcurridos de ocho a diez días, las levaduras se habrán reproducido por gemación por lo que se separarán las cantidades de hongos que rebasen los porcentajes establecidos en cada recipiente y aumentando la cantidad de unidades de fabricación, con el excedente producido.  
10.-

Siguiendo este proceso, cada seis u ocho días, -- las levaduras se multiplican en proporciones que dependen -- del tratamiento seguido y de las condiciones ambiente así -- como la latitud etc., aumentando de modo natural y sin más inversión la capacidad de fabricación y producción de la leche fermentada, uniéndose a esto la simplicidad y escasez -- de mano de obra, mantenimiento, etc., que el proceso requiere.  
15.-

Si se precisa conservar la levadura, se mantendrá en agua que debe ser cambiada a las 24 horas.  
20.-

El producto así resulta un líquido blanco, lechoso, ligeramente cremoso y espumoso, de aspecto parecido al yogurt batido; su densidad aumenta en reposo tras su preparación de sabor ligeramente ácido, más dulce que el yogurt, semejante al queso fresco licuado.  
25.-

Esencialmente los detalles expuestos describen el proceso de preparación del producto alimenticio a que se refiere la presente invención en cuyo proceso podrán introducirse modificaciones de detalle siempre que con las varia--  
30.-

ciones que se produzcan no se cambie, altere ó modifique la esencialidad del proceso descrito.

NOTA

5.- Se declara como de propiedad y novedad para todo el territorio español, el contenido de las siguientes:

REIVINDICACIONES

10.- 1º.- Procedimiento para obtener un preparado alimenticio a base de leche, por fermentación natural, cuyo proceso comprende: el disponer leche fresca de vaca en un recipiente adecuado ventajosamente de vidrio; y adicionar levadura formada por el hongo "sacharomyces-Kefir", procediéndose seguidamente a cerrar herméticamente el recipiente el cual así cerrado se someterá a la acción indirecta de la luz solar a una temperatura entre 10°C y 37°C, con humedad relativa del orden de 30% al 60%, quedando el preparado en reposo durante un período comprendido entre 24 a 48 horas.

20.- 2º.- Procedimiento para obtener un preparado alimenticio a base de leche, por fermentación natural, que se caracteriza porque concluido el proceso descrito en la nota 1º se procede a colar el producto obtenido, ya fermentado, recogiendo los hongos que son aprovechados para un nuevo proceso.

25.- 3º.- Procedimiento para obtener un preparado alimenticio a base de leche, por fermentación natural, según nota 1º, que se caracteriza porque la levadura formada por un hongo fresco "sacharomyces-Kefir", antes de su incorporación a la leche fresca es sometido a un proceso de lavado en agua natural, a temperatura de 23°C.

30.- 4º.- Procedimiento para obtener un preparado alimenticio a base de leche, por fermentación natural, que se caracteriza porque la levadura interviene en una proporción

del orden de 20 a 30 gra. por litro de leche fresca.

5.- PROCEDIMIENTO PARA OBTENER UN PREPARADO ALI-  
MENTICIO A BASE DE LECHE, POR FERMENTACIÓN NATURAL.

Todo ello conforme se describe y reivindica en la  
presente memoria que consta de CINCO hojas, escritas a má-  
quina por una sola de sus caras.

Madrid, 25 de Marzo de 1.976

EL COMISARIO GENERAL  
D. J. López