

MINISTERIO DE INDUSTRIA  
REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

20 JUL. 1978

ES

11

21

NUMERO  
465655

A 1

22

FECHA DE PRESENTACION  
31 Diciembre 1977



ESPAÑA

Concedido el Registro de acuerdo con los datos que figuran en la presente descripción y en el contenido de la memoria adjunta.

*M*

**PATENTE DE INVENCION**

30 PRIORIDADES:		
31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
47 FECHA DE PUBLICIDAD	61 CLASIFICACION INTERNACIONAL A23 C; A01 J	62 PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
60 TITULO DE LA INVENCION MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL PROCESO DE ELABORACION DE QUESOS*		
71 SOLICITANTE (S) D. SIXTO VILLAR MIRANDA		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE Caminio Viejo de Murchante, s/n. - TUDELA (Navarra)		
72 INVENTOR (ES) D. SIXTO VILLAR MIRANDA		
73 TITULO D. SIXTO VILLAR MIRANDA		
74 REPRESENTANTE J. JUAN LOPEZ SANCHEZ		

POOR  
QUALITY

EXPEDIENTE: PATENTE DE INVENCION

Titular: D. SIXTO VILLAR MIRANDA

Nacionalidad: Española

Domicilio: Casino Viejo de Murchante, s/n.  
TUDELA (Navarra)

Objeto: "MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL PROCESO DE ELABORACION DE QUESOS"

Prioridad:

---

### MEMORIA DESCRIPTIVA

5 En el curso de la presente Memoria Descriptiva, vamos a referirnos a unas mejoras introducidas en el proceso de elaboración de los quesos, en virtud de las cuales se da a este importante producto alimenticio una nueva presentación que lo hace particularmente atractivo a la vista, llegando con ello, prácticamente a la consecución de un nuevo tipo de queso que, con su sola contemplación externa puede fácilmente ser identificado, y en el caso de ser apetecido por los consumidores, puede por  
10 ello ser fácilmente identificable en los establecimientos para su demanda o petición. Con ello se abre una modi-

15 ficiación importante en este proceso de elaboración cuya  
novedad está fuera de toda duda y como por todo ello al-  
canzar el privilegio de su exclusiva fabricación y explo-  
tación para su titular, que previene y determina el vi-  
gente Estatuto Ley de Propiedad Industrial.

20 No es preciso que describamos con detalle to-  
das las fases del proceso de elaboración, de los quesos  
conocidos como quesos duros, tipo manchego ó en su últi-  
ma fase de su curación para darle un sabor y una colora-  
ción específicas al producto conseguido siguiendo el pro-  
ceso tradicional. Estas fases tradicionales, pudiéramos  
concretarlas en que la leche cruda o pasteurizada se coa-  
gula mediante ácido, cuajo o por ambos sistemas a la vez,  
25 y la cuajada se corta y nodela en la forma especial que  
el queso requiera, pudiéndose prensar o no.

30 Evidentemente en los quesos conocidos bajo el  
apelativo genérico de quesos duros, se les somete a unas  
fases de prensado y de escurrido, de las que carecen los  
llamados quesos frescos y se consiguen estas variedades  
de quesos duros mediante los microorganismos que actúan  
en el interior del queso.

35 Sin embargo no es menor cierto que a pesar de  
los procesos de transformación que van realizando estos  
microorganismos en la masa del producto, se está al mis-  
mo tiempo consiguiendo un endurecimiento de la capa exte-  
rior, la que está en contacto con la atmósfera que ad-  
quiere un endurecimiento mayor que el interior del pro-  
ducto y sobre todo se constituye en capa aislante del in-  
40 terior y protectora a la vez de su integridad puesto que

la aiala del contacto deformador de la propia naturaleza.

45 Teniendo este presente, hemos de reconocer que la propia corteza no es ni más ni menos que una parte del propio queso endurecida, y por consiguiente lleva en su composición <sup>y</sup> análisis todos y cada uno de los elementos -  
que integran la masa del queso, entre los cuales se en-  
50 encuentran las diminutas partículas de grasa cuya densidad y tamaño depende del proceso de desgrasamiento a que ha-  
ya sido sometida la leche en su tratamiento previo, pueg  
to que existen quesos más grasos que otros pero en todos  
ellos existen partículas de grasa en la densidad propia.  
Lógicamente y en la misma proporción que en el interior,  
encontramos partículas de grasa en la corteza puesto que  
esta es, repetimos, parte del queso.

55 Teniendo esta circunstancia perfectamente acia-  
rada, el procedimiento objeto de esta Patente estriba en  
dotar a toda la superficie de la corteza, es decir a to-  
da la parte del queso visible, de un moteado de pequeñas  
pintas oscuras, producto de un quemado rápido de esta -  
60 corteza mediante la aplicación de una llama de cualquier  
tipo de gas que no afecte por su calor a la naturaleza -  
del queso y que con su aplicación directa, estas gotas -  
diminutas, estas partículas infinitamente pequeñas de -  
grasa se queman rápidamente ocasionando precisamente es-  
65 tos puntos oscuros que se reparten en toda la superficie  
de la corteza del queso; esto es donde quiera que hubie-  
re en la corteza una partícula de grasa, al aplicarle la  
llama de un mechero especialmente preparado se producirá  
la rápida cremación y fundido de esta partícula, dando -

70 con ello originan a una mota o punto vistosos, con una co-  
loración especial que tan sólo se encontrará en la corte-  
za, puesto que la acción rápida de esta llama, no penetra  
ni afecta en lo más mínimo al resto del queso, es decir  
75 al resto de la masa interna del queso quedando tan sólo  
afectada la corteza y únicamente a los efectos que pudie-  
ramos llamar visuales y ornativos dando con ello a este  
queso una presentación totalmente distinta y que permiti-  
rá su reconocimiento al comprador que guste de él.

Suficientemente descrita pues la naturaleza de  
80 la fase nueva a que pueden ser sometidos estos quesos só-  
lo nos resta manifestar que serán variables las circuns-  
tancias de grado de temperatura, de tiempo de aplicación  
de la llama, de la proximidad de la misma sobre el queso,  
del tiempo de aplicación continuada en un sólo punto, y  
85 otras circunstancias de carácter accesorio puesto que --  
ello variará según la naturaleza del queso a que someta-  
mos a esta nueva fase de su elaborado, puesto que ello --  
dependerá en gran medida de la rápida e inmediata reac-  
ción del queso a la fase de tratamiento que hemos descri-  
90 to puesto que tan sólo debe cesar la aplicación de la --  
llama en el mismo instante en que se haya producido la --  
transformación de la coloración de la corteza del queso  
con la aparición de las pequeñas motas e manchitas de --  
distinto tamaño puesto que están en función de también --  
95 el distinto tamaño que pueda llegar a tener la partícula  
de grasa que se quema.

N O T A  
= = = =

Los puntos que se reivindican en la presente -

Patente de Invención son:

100

1º.- Mejoras introducidas en el proceso de elaboración de quesos, consistente en que el queso tras el proceso normal de su elaboración, y una vez alcanzada la dureza necesaria la capa externa que lo rodea, a la que vulgarmente se le conoce con el nombre de corteza, es ob

105

jeto de la aplicación rápida de un mechero productor de una llama viva con un gas completamente inodoro al objeto de que no afecte a la naturalaza y sabor del queso, - que por la aplicación de esta llama producirá la fusión y quemado rápido de las partículas de grasa que estén --

110

distribuidas en la periferia del queso esto es en su corteza, produciendo con esta combustión rápida un cambio - de coloración en los puntos de aplicación en que se ha--

115

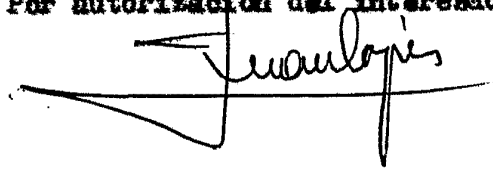
llaren éstas diminutas partículas de grasa, produciéndose un moteado en todo el queso que, sin afectar para nada ni en coloración ni en sabor a la masa interna de esta corteza, dota a la pieza de una vistocidad y de un elemento característico perfectamente identificable para el consumidor. Y

120

2º.- "MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL PROCESO DE -- ELABORACION DE QUESOS", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva.

Esta Memoria consta de SEIS hojas, escritas o mecanografiadas por una sola cara y a doble espacio en 122 líneas.

Valencia, a 29 de Diciembre de 1977  
Por autorización del interesado.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Moulopis', is written over a horizontal line. The signature is stylized and somewhat cursive.