

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 205 837**

21 Número de solicitud: 201830077

51 Int. Cl.:

A01J 25/11 (2006.01)
D01F 8/14 (2006.01)
B65D 77/06 (2006.01)
B65D 85/76 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

23.01.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

20.02.2018

71 Solicitantes:

GONZÁLEZ Y ARAMBURU, S.L. (100.0%)
Polígono de Trascueto, Parc. B-4
39600 Revilla de Camargo (Cantabria) ES

72 Inventor/es:

ARAMBURU RODRÍGUEZ, Francisco y
GARCÍA GONZÁLEZ, Julián

74 Agente/Representante:

ÁLVAREZ LÓPEZ, Sonia

54 Título: **PAÑO PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS**

ES 1 205 837 U

PAÑO PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a paño para elaboración de quesos, del tipo que se utilizan en las etapas de prensado y drenaje del suero en quesos curados.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Son conocidos diferentes tipos de telas o paños, que se instalan en moldes de acero inoxidable y se vierte encima la cuajada en la fase de prensado, proceso que consigue la eliminación del suero que se produce en la fase de cuajado de la leche, quedando la cuajada con la que se elabora el queso independiente del suero, que se desecha. Estos paños se usan en la elaboración del queso curado, el queso fresco no precisa prensado, es suficiente el escurrido del suero en el molde.

20

Después del cuajado de la leche se forma una masa -la cuajada- que se corta longitudinal y transversalmente para adquirir una estructura granulada, colocándose posteriormente en los moldes de acero inoxidable micro perforados en su superficie, moldes en los que previamente se ha colocado el paño poroso cuyas esquinas se atan, y se deja reposar, consiguiendo este paño un correcto drenaje del suero en la fase de prensado de la cuajada. Posteriormente el paño es retirado para la fase de salado y final maduración del producto.

25

El prensado también se puede realizar sin molde: se vierte la cuajada dentro del paño, se atan en un nudo las esquinas del paño, colgando la bolsa resultante de este nudo a una determinada altura, de modo que la cuajada por su propio peso va consiguiendo el drenaje del suero.

30

Estos paños son de algodón y durante la fase de prensado, que dura entre 12 y 48 horas, debe darse la vuelta a cada queso, cambiando el paño mojado por otro seco que continúe la absorción del suero.

Estos paños de algodón presentan el inconveniente de desperdiciar un porcentaje de cuajada que se filtra entre el tejido y esa parte del producto se pierde.

5 Otro inconveniente que presenta el paño de algodón es que es caro su uso; los paños que se usan en la fase de prensado son reutilizables, por lo que se usa al menos un paño para cada queso, y no se desecha tras la fase de prensado del queso. Ello requiere un posterior lavado con un proceso riguroso de desinfección, que implica un tratamiento posterior del producto usado. Para evitar riesgos de defectuosa desinfección existen recomendaciones sanitarias que aconsejan el uso de paños desechables para evitar riesgos de desinfección que
10 presentan los paños reutilizables.

Además de lo anterior, se conoce por ejemplo, el documento GB 1 480 049, que describe una bolsa de polietileno que sirve para conservación del queso, con unas determinadas formas de dicha bolsa. Se trata sin embargo para conservación.
15

La patente europea 0 457 598 detalla el empleo de una película multicapa para el envasado de queso para conseguir un adecuada conservación del producto en su almacenamiento. Igualmente se trata de un envase para conservación.

20 También se conoce un paño de polipropileno que igualmente va destinado a la conservación del queso, y que sirve también para el prensado y filtrado del suero; no obstante tiene el inconveniente de que quedan adheridos en el tejido parte de la cuajada o materia prima del queso, que se pierde o requiere de su limpieza para su recuperación.

25 **DESCRIPCION DE LA INVENCION**

El paño para elaboración de quesos de la invención tiene una configuración que permite un óptimo filtrado del suero durante la elaboración del queso y sin pérdida de materia prima, con la ventaja adicional de la nula adherencia de la cuajada o materia prima del queso, por lo que
30 no se desperdicia materia prima tampoco por esta causa.

Concretamente el paño es del tipo que comprenden una porción laminar flexible y porosa formal y dimensionalmente adecuada para envolver la cuajada permitiendo el drenaje del suero, y de acuerdo con la invención, dicha porción laminar comprende, al menos, una capa
35 materializada en fibra de poliéster. De esta forma el paño ofrece las características de ser

semipermeable, permitiendo el drenaje del suero sin eliminar cuajada, es poroso para el paso del aire, supone una barrera contra las bacterias en el transcurso de su uso y elimina completamente las adherencias de la cuajada, por lo que no precisa ser limpiado de restos. Además el reducido paso de sus poros impide las fugas de cuajada y pérdidas de materia prima. Se utiliza en la fase de prensado, siendo retirado posteriormente. Por tanto la invención no está pensada para conservar el queso una vez ha madurado, ni siquiera en su proceso de maduración, sirve para ser usado en la fase en la que se filtra y se separa el suero de la cuajada.

5

10

Pero es que además se han encontrado las siguientes ventajas adicionales o inesperadas:

-coste de fabricación mucho menor que la fabricación y uso de paños de tejido de algodón, lo que permite su uso desechable, eliminando los gastos y riesgos de limpieza y desinfección.

-alta resistencia contra la rotura frente a otros materiales sintéticos.

15

BREVE DESCRIPCION DE LOS DIBUJOS

La figura 1 muestra una vista del paño de la invención y una ampliación de una zona del mismo.

20

La figura 2 muestra una vista del paño de la invención envolviendo una cuajada durante el drenaje del suero, en un molde.

DESCRIPCION DE UNA REALIZACION PRÁCTICA DE LA INVENCION

25

El paño para la elaboración de quesos de la invención es del tipo que comprenden una porción laminar (1) flexible y porosa formal y dimensionalmente adecuada para envolver la cuajada (2) permitiendo el drenaje del suero, no representado, donde de acuerdo con la invención dicha porción laminar (1) comprende, al menos, una capa materializada en fibra de poliéster.

30

Dicha capa materializada en fibra de poliéster muy preferentemente comprende fibras (5) de poliéster unidas entre sí y no tejidas, entre las que se encuentran generados los poros (6) como se ve en la ampliación de la figura 1. Este material se define como tejido no tejido, y es

una lámina o velo en la que sus filamentos o fibras (5) son unidos mediante calor y no mediante trama y urdimbre propiamente dichas, configurando una especie de urdimbre los filamentos o hilos del tejido colocados en vertical y la trama otros filamentos dispuestos en horizontal que van entrelazados entre los anteriores para conformar el tejido. De esta forma se abarata la fabricación del mismo, ya que no es necesario que las fibras tengan longitudes predefinidas mayores.

El paño puede presentar diferentes dimensiones, las adecuadas para cubrir la zona interior del molde (8) donde se vierte la cuajada (2), sobresaliendo de dicho molde (8) para poder cerrar los picos (9) del paño mediante atadura una vez vertida la cuajada (2) sobre el paño.

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas y representadas en los dibujos adjuntos son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren el principio fundamental.

REIVINDICACIONES

1.-Paño para la elaboración de quesos; del tipo que comprenden una porción laminar (1) flexible y porosa formal y dimensionalmente adecuada para envolver la cuajada (2) permitiendo el drenaje del suero **caracterizado porque** la porción laminar (1) comprende, al menos, una capa materializada en fibra de poliéster.

2.-Paño para la elaboración de quesos según reivindicación 1 **caracterizado porque** la capa materializada en fibra de poliéster comprende fibras (5) de poliéster unidas entre sí y no tejidas, entre las que se encuentran generados los poros (6).

