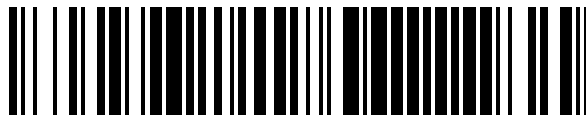


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 227 937**

21 Número de solicitud: 201930293

51 Int. Cl.:

A23C 19/055 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

22.02.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

09.04.2019

71 Solicitantes:

MAYOR HUERTAS, Escolástica (100.0%)

Juan Gómez 3º 1ª

35360 TEJEDA (Las Palmas) ES

72 Inventor/es:

MAYOR HUERTAS, Escolástica

74 Agente/Representante:

ORTEGA PÉREZ, Rafael

54 Título: **PRODUCTO ALIMENTICIO A BASE DE LECHE Y ALMENDRAS**

ES 1 227 937 U

PRODUCTO ALIMENTICIO A BASE DE LECHE Y ALMENDRAS

DESCRIPCION

5 OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un producto alimenticio a base de leche y almendras, concretamente a un compuesto sólido a base de dos tipos de leches, almendras, licor y sal marina.

10

El objetivo de esta invención es conseguir un alimento sólido o un tipo de queso con almendras aromatizadas.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

15

Si bien son conocidos productos alimenticios consistentes en quesos hechos con leche de vaca, oveja o cabra, hechos con sólo una de las leches o mezclándolas en distintas porciones, el producto al que nos referimos en esta invención, se limita a conseguir un queso novedoso mezclando dos tipos de leche con almendras previamente maceradas en licor.

20

Consecuentemente, es un producto para tomar como aperitivo a cualquier hora, o como acompañamiento de comidas o como postre.

25 DESCRIPCION DE LA INVENCION

El producto que preconiza se basa en realizar un queso mezclando dos tipos de leche, leche de cabra y leche de oveja, para luego añadirle las almendras previamente tratadas y trituradas.

30

La proporción de ambas leche es la siguiente, 0,25% de leche de oveja por 75% de leche de cabra.

35

La mezcla de leches debe ser completada con la almendra previamente macerada en licor y molida.

A modo de ejemplo, la almendra podrá ser macerada en cualquier tipo de licor, siendo preferente el licor de caramelo.

La proporción de estos ingredientes variará dependiendo del gusto final que se desee.

5

En cualquier caso, el proceso consiste en mezclar los dos tipos de leche con producto solidificante para obtener un queso.

10

La temperatura del procedimiento debe ser la adecuada para la manipulación de productos lácteos, así como las condiciones higiénicas aptas para este tipo de productos.

El triturado de la almendra se realizará mediante procedimientos manuales, sin que llegue a conseguir una textura harinosa, y sin que queden trozos de grandes dimensiones.

15

La leche ha de ser entera y sin tratar, o sea, lo que se conoce como leche cruda, tanto la leche de cabra como la de oveja, a la que al final del proceso se le añade la sal.

20

El objetivo es conseguir un queso diferente y de agradable sabor donde la almendra triturada y previamente macerada en licor, le aporten un sabor y textura hasta ahora desconocido, tanto para el sector de este tipo de productos, como para el consumidor en general, aparte de conseguir un producto de mayor valor nutricional beneficioso para la salud.

25

A partir de este proceso se obtiene un producto sólido en el que participan los siguientes componentes en % en volumen:

- Leche de cabra 61,38%
- Leche de oveja 20,46%
- Enzima solidificante 0,16%
- Almendra 4,91%.
- Licor 12,27%.
- Sal marina 0,82%.

30

REALIZACION PREFERENTE DE LA INVENCION

35

En un primer paso, se mezclan en un recipiente de acero inoxidable leche de cabra y oveja en una porción de $\frac{1}{4}$ de leche de oveja por cada parte de leche de cabra aportada.

A la mezcla de leches realizada se le añaden dos gramos de producto solidificante de la leche (enzima a base de cloruro de sodio) y se deja reposar.

5 En segundo lugar, y durante una hora, se ponen de remojo en agua 60 gramos de almendras enteras sin pelar junto con 150 centilitros de licor aromático, de hierbas o similar. Pasado este tiempo se retiran las almendras y se trituran sin que lleguen a tener una textura harinosa.

10 A continuación y antes de que la mezcla de leches se llegue a solidificar, se añaden las almendras trituradas sin remover dicha mezcla.

15 Posteriormente y cuando la mezcla haya cuajado o solidificado completamente con la almendra incorporada, se rompe ésta y se mezcla todo dejando reposar unos 5 minutos, pero evitando que se endurezca totalmente ya que así podemos traspasar la mezcla a otros recipientes más pequeños o moldes donde se presiona ligeramente procurando que las almendras queden muy visibles.

20 Para continuar el proceso se añade sal marina de grano intermedio, en la parte superior de la mezcla aún en los moldes y se deja reposar todo unas 12 horas, para luego darle la vuelta y volver a repetir la operación de la sal en la otra cara del molde, dejando reposar todo durante otras 12 horas. Para terminar el proceso, se extrae del molde el producto ya solidificado, se retira por completo la sal y se seca bien con papel absorbente para luego pasar al proceso de secado del producto ya con forma de queso.

25 Finalmente se deja madurar el queso, en lugar seco y aislado del calor, durante 1 mes aproximadamente, dándole la vuelta diariamente y limpiando los excesos que se producen por el proceso de maduración.

30 Se obtiene así un producto alimenticio sano, fácil y rico de tomar.

35

REIVINDICACIONES

1ª.- Producto alimenticio a base de leche y almendras, caracterizado porque en el mismo participan los siguientes componentes en % en volumen:

5	• Leche de cabra	61,38%
	• Leche de oveja	20,46%
	• Enzima solidificante	0,16%
	• Almendra	4,91%
	• Licor	12,27%
10	• Sal marina	0,82%