

(19) REPUBLICA DE CUBA



Oficina Cubana de la  
Propiedad Industrial

(11) No de publicación:

**CU 22404 A1**

(21) No. de solicitud : **61/93**

(51) Int. Cl<sup>5</sup>: **A23C 3/08**

(12)

## **Certificado de Autor de Invención**

---

(22) Fecha de presentación: 1993.06.24

(71) Solicitantes: CENTRO NACIONAL DE SANIDAD  
AGROPECUARIA; (CU)

(30) Prioridad:

(72) Inventor/es: Ponce Ceballo, Pastor (CU) ; Taboada  
Zamora, Adianez (CU) ; Capdevila Varela, José Zenón;  
(CU)

(45) Fecha de publicación: 1996.01.31

(73) Titular: CENTRO NACIONAL DE SANIDAD  
AGROPECUARIA ; (CU)

(74) Agente: Ramírez Mirabal, Rafael (CU)

---

(54) Título: **MÉTODO PRÁCTICO PARA CONSERVACIÓN DE LECHE CRUDA**

(57) Resumen: Esta invención se relaciona con la forma químico-farmacéutica, las características biológicas y la acción del sistema lactoperoxidasa, así como con los aspectos de aplicabilidad de un método práctico para la conservación de leche cruda sin refrigeración. La invención está constituida por un conjunto de procedimientos interrelacionados que comprende la fabricación de dos formulaciones en forma de tabletas o polvos donde la primera de ellas contiene sales de tiocianato y la segunda un portador de peróxido que combinadas ambas con excipientes tales como celulosa microcristalina, aerosil, manitol o almidón; facilitan su dosificación en volúmenes de leche que pueden ir desde los 25 hasta los 1000 litros, ajustándose a volúmenes intermedios. Ambos componentes del producto logran una estabilidad superior a los 6 meses en condiciones de alta temperatura y elevada humedad relativa, condiciones propias de las regiones donde por diferentes factores se dificulta la refrigeración. El proceso de obtención de las tabletas permite la reconversión industrial en caso necesario y el empleo de los vehículos apropiados permite la rápida disolución en la leche tanto de las tabletas como de los polvos. La dosificación empleada mantiene bajas las concentraciones de tiocianato sin que se afecte la capacidad preservante. Se evidencia el marcado efecto que el método produce sobre los microorganismos, el incremento de la acidez y la pérdida del valor industrial o nutricional de la leche sin afectar sus características organolépticas o sus condiciones para los procesos de fabricación de derivados lácteos. Las formas de presentación del producto facilitan la reactivación del sistema LP mediante la aplicación de uno solo de sus componentes sin incremento de los niveles de tiocianato en leche.