



MEMORIA DESCRIPTA

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION POR veinte años en España,

a favor de

los Sres. LABAIRU E INDAVE, vecinos de Pamplona (Navarra) calle Padre Moret, s/n.

por

"UN PROCEDIMIENTO DE MACERACION DEL CAFE Y SU MEZCLA CON AZUCAR QUEMADA, PARA LA OBTENCION DE UN SUSTITUTIVO DEL CAFE"

=====

5 Las clases modestas y humildes, mayoría en el país, usan para el cocimiento del café, procedimientos antiguos y rutinarios, consiguiendo infusiones muy inferiores al rendimiento que para igual coste pudieran esperar, empleando cafeteras modernas en las que el vapor de agua, al atravesar de una manera continua el depósito de café, llega a extraer de éste, sino todas, las mejores de sus cualidades.

10 Dos soluciones admite este problema, bien el uso de aquellas cafeteras o presentar el café transformado de tal suerte que continuando el consumidor con sus usos y costumbres pudiera aprovechar el máximo rendimiento del café que paga.

15 Creemos haberlo conseguido con nuestro producto, sustitutivo del café en grano, con gran ventaja de precio y manipulaciones por el consumidor al evitarse la molienda y filtración.



Las operaciones a realizar en esta industria, son las que de una manera detallada se expresan a continuación:

20 Clase de café.- Puede emplearse cualquier semilla, si bien las muy potentes son las que dan mejores resultados. Los ensayos se han efectuado con Moka.

Tueste.- El natural. Ahora bien; cesa esta operación en el momento que adquiere el mejor punto de aroma y sabor; de importancia básica para nuestro producto, contrariamente de lo destinado a consumirse en grano, en el que se busca mayor peso 25 dejándolo crudo, o mayor rendimiento en color, teniendo, por lo tanto, que carbonizarse.

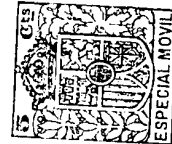
Maceración.- Empléase este sistema como novedad en la industria del café, constituyendo el objeto principal de la patente que se solicita.

30 De las diversas formas que caben en la maceración, la adoptada en las experiencias es la siguiente:

Una vez el café tostado se tritura en una máquina de tres cilindros de acero de las empleadas en la fabricación de bombonería, pasando varias veces por dichos cilindros, cada 35 vez mas apretados.

Para conseguir esta operación, facilitándola notablemente, se vierte despacio en la máquina un poco de agua fría, formándose una pasta que a medida que va pasando por los cilindros graduados, termina convirtiéndose, en una pasta tan fina 40 y macerada, que se disuelve al paladar o al tacto, como algo similar al chocolate de bombones, conteniendo una concentración integral del café empleado.

En su consecuencia, se comprende fácilmente que en su cocimiento ha de rendir más que igual cantidad de café, por



45 los procedimientos en uso, siquiera un mínimo que corresponde
al que pudiera producir los residuos que inevitablemente quedan
en el cocimiento vulgar del café.

Se busca el medio de conseguir la disolución en el agua
de esta pasta, con lo cual, el consumidor conseguiría, con menor
50 coste, tomar este concentrado de café que contiene, en absoluto
todas sus propiedades.

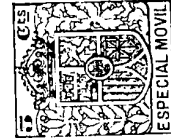
En esta investigación experimental se ha comprobado su
disolución perfecta en el agua, si previamente se mezcla con
azúcar, en la forma que mas adelante se detalla.

55 Quemado de azúcar.- Se emplea el procedimiento corriente.
Se invierte el azúcar en recipientes a fuego directo en continúa
agitación, hasta llegar a la caramelización, rebajándose su
densidad hasta los 30° (medida práctica de densidad).

Se debe hacer constar la novedad que representa la aplicación
60 del azúcar quemada en esta forma, en la industria del café,
con gran ventaja sobre la carbonización, que forzosamente se
produce en la torrefacción de la citada semilla, que si bien no es
perjudicial para la salud, tampoco representa índice alguno de
nutrición. Por el contrario, en el quemado
65 de azúcar expuesto, subsisten en general todas sus cualidades

Mezcla.- El concentrado se mezcla con azúcar quemada en
la forma expresada en el párrafo anterior y obtiéndose el producto
industrial, con gran economía en precio, para el uso doméstico.
Se emplea una máquina batidora en la que vierte
70 gradualmente la pasta y azúcar caramelizada, hasta obtener
un cuerpo uniforme.

No puede existir fórmula en este producto. Su composición



es la enunciada. La relación entre el azúcar y pasta está comprendida entre los siguiente límites, consecuencia inmediata de los fines que se persiguen en este nuevo producto, es decir
75 llegar a su disolución en el agua, y poder conseguir un cocimiento superior al del café en uso, por el comprador.

Límite mínimo.- Como queda dicho, viene impuesto por la necesidad de poder disolver en el agua el producto, habiéndose
80 conseguido esta operación con un 10 % de azúcar.

Límite superior.- Lo determina la experiencia al conseguir un tipo que en su empleo produzca cocimientos de mejor calidad que el obtenido con un café de los mas inferiores, ya que, de otra forma, no podría sustituir a ninguna clase de
85 aquel.

Aun no se han hecho experiencias para conseguir este límite, que por otra parte decidirá, a no dudar, el consumidor.

N O T A

En resumen: La patente recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:
90

PRIMERA:- Un procedimiento de maceración del café y mezcla con azúcar quemada para la obtención de un sustitutivo del mismo, consistente en que el grano del cafeto es sometido a las siguientes operaciones: tueste, maceración y mezcla con
95 azúcar quemada.

SEGUNDA:- Un procedimiento de maceración del café y mezcla con azúcar quemada consistente en que el café es sometido a un tueste natural, y como en éste procedimiento lo que interesa es la buena calidad del producto, este tueste cesa en
100 el momento que adquiere mejor punto de aroma y sabor.



105 TERCERA:- Un procedimiento de maceración del café y mezcla con azúcar quemada, consistente en que el café es sometido a una maceración del modo siguiente: una vez el café tostado se tritura en una máquina de tres cilindros de acero, como las empleadas en la fabricación de bombones, pasando varias veces por dichos cilindros, cada vez mas apretados.

110 Para conseguir esta operación, facilitándola notablemente, se vierte despacio en la máquina un poco de agua fria, con lo que se forma una pasta que, a medida que va pasando por los cilindros graduados, va afinándose acabando por convertirse en un cuerpo tan fluido y macerado que se disuelve al paladar y al tacto.

115 CUARTA:- Un procedimiento de maceración del café y mezcla con azúcar quemada, consistente en que la pasta obtenida, según reivindicaciones segunda y tercera, se mezcla con azúcar quemada hasta su caramelización, por medio de una máquina batidora en la que se vierte alternativamente pasta y azúcar caramelizada, hasta obtener un producto uniforme.

120 QUINTA:- Se reivindica, por ultimo, como objeto sobre el cual ha de recaer la patente de invención que se solicita, por veinte años en España, por

"UN PROCEDIMIENTO DE MACERACION DEL CAFE Y SU MEZCLA CON AZUCAR QUEMADA PARA LA OBTENCION DE UN SUSTITUTIVO DEL CAFE"

125 Todo conforme queda descrito en la presente memoria que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid 8 de Agosto de 1930

FALFONCO HUNGRIE
D. P.