

125400

1904

MEMORIA DESCRIPTIVA

D. José PINEDA FARGAS.- BARCELONA.

125400

125400



PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años

para "Un procedimiento para la fabricación de aglomerados de café molido"-----

a favor de D. José PINEDA FARGAS, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA, calle de Provenza, número 353.

-----

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente memoria descriptiva se refiere a una patente de introducción que ha de garantizar la explotación exclusiva de un procedimiento para la fabricación de aglomerados de café molido en estado de polvo o de partículas de mayor o menor volumen, los cuales están destinados a preparar con ellos infusiones de café muy aromáticas que conservan todas las propiedades inherentes al grano, puesto que dichos aglomerados encierran dentro de su propia masa corpórea herméticamente los granos molidos, sin que los principios aromáticos ni los alcaloides contenidos puedan experimentar pérdida alguna por sublimación, por exhala-



125400

125400

- 2 -

ción ni por evaporación.

El procedimiento que constituye el objeto de la patente de introducción de que se trata consiste esencialmente en someter los menudos o el polvo de café, derivados de la molienda del grano tostado, a un moldeado a presión, por ejemplo de 18 a 28 kilogramos, suficiente para producir la cohesión de las partículas en tal grado que sea bastante para mantener la unión mutua de estas, a fin de constituir un cuerpo sólido compacto, pero de consistencia relativamente débil, para que estos cuerpos sólidos de tal modo constituidos resulten fácilmente romplibles y desmenuzables por la simple presión de los dedos.

Para la formación de estos sólidos o bloques de café podrá emplearse, como se ha dicho, el café tostado y molido exclusivamente, o bien éste podrá mezclarse con proporciones variables de azúcar o de otras materias de lícito empleo para el caso, pero preponderando el café molido en dichas mezclas.

Los sólidos obtenidos podrán ser moldeados en forma de cubos o en otras configuraciones variables, y se cubrirán con envoltentes de materias impermeables al paso de los principios aromáticos, por ejemplo de celofana o de otras que puedan dar análogos resultados.

Los sólidos o bloques de café producidos como se ha dicho son de una gran comodidad de manejo y de uso altamente higiénico para la preparación de infusiones, bastando desmenuzarlos por la sola acción de los dedos o por un esfuer-



125400

125400

- 3 -

zo sumamente reducido.

40 Las envoltentes empleadas preservan al producto de su contacto con los agentes exteriores, además de impedir la desvaloración de los principios activos y aromáticos del vegetal.

#### N O T A

45 Por la patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA:

1.- La explotación exclusiva de un procedimiento para la fabricación de aglomerados de café molido, que esencialmente consiste en someter los menudos o el café derivados de la molienda del grano tostado a un moldeado a presión  
50 suficiente para producir la constitución de un sólido compacto, pero de consistencia relativamente débil para que pueda obtenerse su rompimiento o desmenuzado por el solo esfuerzo de los dedos.

2.- En el procedimiento referido en el párrafo anterior,  
55 la explotación exclusiva de poder facultativamente mezclar, con el polvo o menudos de café, azúcar u otras materias.

3.- En el procedimiento referido en los dos párrafos que preceden, la explotación exclusiva de aplicar a los sólidos  
60 obtenidos envoltentes que impidan el paso de los principios activos y aromáticos del café, y preserven al producto de contactos externos.

4.- La explotación exclusiva del objeto de la paten-



125400

- 4 -

te, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en las anteriores reivindicaciones, cual objeto es:

"Un procedimiento para la fabricación de aglomerados de café molido".

Consta la presente memoria de cuatro hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 14 de Enero de 1932.

P. p. de D. José PINEDA FARGAS.