

Patente Española

~~128160~~  
MEMORIA

*descriptiva sobre:* " Un procedimiento de preparación de soluciones  
coloidales a base de productos vegetales en substitución de las  
infusiones.-"

POR

JACQUES FRANÇON

DE

PARIS,

Francia.-



M E M O R I A      D E S C R I P T I V A

sobre:

"Un procedimiento de preparación de soluciones  
"coloidales a base de productos vegetales, en  
"substitución de las infusiones".

=====

Solicitante: JACQUES FRANÇON, residente en nº 102,  
rue de Sèvres, Paris, Francia.

=====

- Es conocido ya el procedimiento, cuando se trata de absorber determinados principios aromáticos o medicamentosos contenidos en los vegetales, (tales como el café, el té, las tisanas y otros cordiales,
5. etc..) de someter determinadas partes, (como los granos o las hojas de dichos vegetales, por ejemplo), a la acción del agua hirviendo o del vapor de agua a elevada temperatura de manera que se disuelvan o volatilicen determinados principios que quedan en el agua, que ha
10. servido para el tratamiento de dichos vegetales, o que resulta de la condensación del vapor. Ahora bien, semejante procedimiento solo permite extraer, de una manera imperfecta o incompleta, los principios contenidos en los vegetales. Determinados de estos principios
15. quedan casi por completo en los tejidos vegetales, y los



que de ellos son extraídos, solo se obtienen con un rendimiento que, por lo general, es muy deficiente. Dicho en otros términos, la cantidad de elementos o principios que queda en el vegetal, siempre es importante en comparación con la cantidad que del mismo elemento pasa al agua.

20. Con arreglo al presente invento se añade al agua, (o a cualquier otro líquido apropiado), la totalidad de los elementos contenidos en el vegetal puesto en tratamiento, poniendo dicho vegetal en forma coloidal, y formando con él en el agua una solución coloidal o "sol" del vegetal así tratado.

25. Por lo general, esta solución se obtendrá instantáneamente, poniendo en contacto el vegetal en forma coloidal y el líquido apropiado. El poner los vegetales antedichos en forma coloidal, podrá obtenerse por ejemplo, machacando el vegetal en estado seco, ya solo ya en presencia de agua, en un triturador coloidal. También es potestativo formar con el vegetal, acondicionado en forma coloidal, una pasta por medio de un producto pastoso o gelatinoso apropiado, soluble en el agua, o en el líquido empleado.

30. Por ejemplo, se podrán reemplazar las infusiones de café obtenidas en la forma de costumbre, por medio de una solución de café, puesto en forma coloidal. Semejante solución presentará numerosas ventajas en lo que respecta a la infusión, y muy especialmente, la de que el café pueda conservar su aroma total sin la menor dificultad y obtener un rendimiento muy superior, con la consiguiente considerable economía de granos de café.

35. Para poner el café en forma coloidal, se podrá (y esto puramente a título de ejemplo), echar el café torrefacto en un molino o triturador coloidal. Después de uno o más pases se obtendrá el estado de



128160

- 3 -

división coloidal que resultará en un polvo prácticamente soluble en agua caliente o fría.

55. Con arreglo a una variante, se introducirá en el triturador coloidal agua al mismo tiempo que el café a tratar, se obtendrá entonces directamente una solución coloidal de café que se podrá utilizar tal cual es. Mediante evaporación, se obtendrá un polvo que se podrá poner nuevamente en estado de sol mediante simple adición de agua.

60. Por último, añadiendo al polvo coloidal o al sol de café un gel apropiado, se obtendrá una pasta soluble en el acto.

65. Los ejemplos de realización que anteceden han sido descritos en su aplicación al café, pero desde luego se sobrentiende que se podrían tratar de una manera análoga, y sin apartarse del espíritu del invento otras plantas aromáticas o cordiales, (tales como el té, las hojas o flor de azahar, etc...). Asimismo, se podrían preparar los sols con otro líquido que no fuese agua, (como el alcohol, el aceite, la glicerina, etc...), sobre todo empleando la leche como líquido, un sol de café coloidal en leche dará un café con leche de una fuerza y de un aroma en absoluto desconocidos hasta hoy.

75. El invento tiene igualmente por objeto, y a título de productos industriales nuevos poner los vegetales en forma coloidal, y obtener los sols de estos vegetales o las pastas formadas con ayuda del vegetal coloidal y de un gel apropiado. Estos sols o pasta, preparados con ayuda de plantas odoríferas o aromáticas, podrán reemplazar ventajosamente los perfumes o cosméticos. Semejante aplicación está también comprendida en la idea del presente invento.

80.



85. Habiendo ya descrito ampliamente la naturaleza de este invento, así como la manera de llevarlo a la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente descritas son susceptibles de ligeras modificaciones de detalle, sin que se altere el principio fundamental del invento y lo que constituye su esencia y por lo que se solicita patente de invención por veinte años en España es por: "Un procedimiento de preparación de soluciones coloidales a base de productos vegetales en substitución de las infusiones"; caracterizándose por lo siguiente:
90. 1ª.= Un procedimiento para obtener líquidos que encierren los elementos esenciales de determinadas plantas, (el aroma, los principios medicamentosos, o el perfume), según el cual procedimiento se pone aquella parte debida de la planta, (las flores, las hojas, los tallos o las raíces), en suspensión coloidal en un líquido apropiado.
95. 2ª.= Un procedimiento con arreglo a la reivindicación 1ª, caracterizado por el hecho de que la planta es puesta primeramente en forma de polvo coloidal, empleando para ello un triturador molecular y luego es puesta en solución coloidal en el líquido.
100. 3ª.= Un procedimiento con arreglo a la reivindicación 1ª, caracterizado por el hecho de que el polvo coloidal es añadido a un gel, de manera que se obtenga una pasta gelatinosa que se puede, si se quiere disolver en el líquido,
105. 4ª.= Un procedimiento con arreglo a las reivindicaciones precedentes, en su aplicación especial a la preparación de soluciones coloidales de café torrefacto en substitución de las infusiones habituales.
110. "Un procedimiento de preparación de soluciones coloidales a base de productos vegetales en substitución
- 115.

128160



- 5 -

de las infusiones"; tal y como queda substancialmente  
120. descrito en la presente memoria.

Esta memoria consta de cinco hojas  
escritas por una sola cara.

Madrid, 8 de Octubre de 1932.

JACQUES FRANÇON.

P.P.

A handwritten signature in cursive script, appearing to read "Jacques Françon". The signature is written in dark ink and is somewhat stylized and overlapping.