

142432



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en España, por  
"UN PROCEDIMIENTO PARA TORREFACTAR CAFE POR FUSION A BA  
JA TEMPERATURA",-----

a favor de

Don Arosio CRISTOBALENA, residente en MADRID, Magalla-  
nes número 16.-----

-----

Consiste la novedad del procedimiento en efectuar  
la operación de lo titulado "torrefactor" café, o pro-  
ducir el café "torrefacto" (tueste de café con adheren-  
cia de azúcar), aplicando la adición de ésta de modo  
5 distinto al que actualmente se practica y como consecuen-  
cia, obtener resultados favorables de presentación (se-  
mejante al de tueste natural) y sobre todo saber distin-  
guir a simple vista el café "torrefacto" distinguiendo  
si el grano es o no sano.

10 TUESTE "TORREFACTO" ACTUAL, CORRIENTE, VULGAR. En el  
aparato tostador, se introduce el café crudo, que va ad-  
quiriendo por el calor del fuego directo producido por



la quema de leña, carbón, gas; o indirecto, aire caliente, las propiedades naturales del producto tostado.

15            Antes del desarrollo completo que se le debe dar para la terminación del tueste natural, se echa en el bombo-recipiente una cierta cantidad de azúcar, la calculada, a fin de que producidos sus efectos de conversión de estado sólido a pastoso, se adhiera lo más uniformemente posible a los granos de café.

20            Se continúa la operación hasta conseguir el deseado punto de tueste, y entónces se voltea a un refrigerador caja metálica o de madera, con orificios en el fondo para que circule el aire con la mayor rapidez posible, y a cuyo efecto se puede forzar dicha refrigeración o enfriamiento rápido mediante ventilador, quedando terminada la operación, tostado-torrefacto (definición española, duplicando el mismo concepto; tostar en español; "torrefacto", acción de tostar, en francés; galicismo interpretativo en España de café tostado con adherencia de azúcar, ya que, cuando el "tueste" o "torrefacción" es efectuado "sin azúcar", se denomina "tueste natural"; con azúcar "torrefacto").

30            TUESTE NATURAL. El mismo procedimiento que el descrito para el torrefacto, continuando la tostación hasta el final, sin adición de azúcar ni otra materia extraña.

RESULTADO DE AMBOS PROCEDIMIENTOS.

40            a) El café "tueste natural" desarrolla tanto como de suyo le corresponde, adquiriendo el verdadero estado de tostación, por consiguiente el máximo de eficacia relativo a sus buenas propiedades; aroma, sabor, etc.

El tueste "torrefacto" queda, diríamos "encanijado" pues al echar el azúcar, ésta no permite el total desa-



45 rrollo del grano y de ahí la diferencia que a primera  
vista se observa, el menor volúmen del torrefacto en re  
lación al del tueste natural.

b) El café de tueste natural, tiene siempre aspecto  
de café, de buen café, sano, lo que se dice "color café"  
50 agradable a la visualidad.

El torrefacto es negro; el azúcar quemado, al adhe-  
rirse al café, tona semejante tono feo, nada atrayente;  
da lugar a presuponer pueda encerrar bajo esa capa tan  
oscura, materias no correctas, grano enfermo (granos ne  
55 gros), incluso productos sin valor cualitativo que de  
tal manera pasan como café, si bien esto último está pro  
hibido y previsto el castigo.

c) Tostado al natural, molido y preparado en infu-  
sión para tomarlo, da el mismo color castaño, con sus al  
60 tas condiciones de bebida sana y confortadora, en parti  
cular si el individuo se halla en estado de depresión  
de ánimo.

El torrefacto, ciertamente puede competir con aquel,  
a la condición de ser buen café y guarnecido con ligera  
65 capa de azúcar quemada, 2%, hasta 4%, lo suficiente pa-  
ra preservar de los efectos de la volatilización del  
aroma, pero, puede suceder no concurren tales circuns-  
tancias y por contra, tratarse de café de baja calidad  
y mucha carga de azúcar (no facil de distinguir en esta  
70 do torrefacto) en cuyo caso no surtirá los efectos de-  
seados de satisfacción.

RESUMEN CUALITATIVO DE LAS DOS FORMULAS. El tueste  
natural se practica solo para cafés buenos, sanos, y  
contiene sus cualidades propias completamente desarro-  
lladas, devenidas de su justo punto, sin materia extra-  
ña que las modifique o altere.  
75



El "torrefacto", como queda dicho, puede igualmente ser bueno, sano, pero también fácil de confundir por su analogía de color negro, con aquellos cafés de baja calidad, los cuales solo pueden ser tostados si han de tener aspecto de presentación al público en "torrefacto" corriente.

Expresadas algunas de las particularidades de ambos procedimientos en uso, por la presente memoria reivindico para mi la consiguiente Patente de Invención, como autor de otro nuevo, consistente en tortar el café al natural hasta su completo desarrollo, adhiriendo después fuera del tostador, en aparato independiente, el azúcar por fusión a baja temperatura, diremos en frío.

Los resultados favorables que se obtendrán para el público, por este nuevo procedimiento, serán como sigue:

Primero.- El torrefacto en frío, tiene el aspecto, por su color, más semejante al tueste natural que al "torrefacto" corriente, esto es, castaño no negro.

Segundo.- Por este procedimiento se elimina de tostar el grano de café enfermo, denominado en el "argot" comercial "granos negros", grano que perdió la savia; así como los rotos muy defectuosos; ello es así en razón a que si se tostasen, su color negro, quemados, denunciaría a simple vista su presencia. Es portanto de obligado raciocinio haber de emplear exclusivamente producto sano para presentar el grano tostado al igual que el tueste natural puro.

Tercero.- El "torrefacto en frío", después de las ventajas correspondientes al tueste natural, tiene las otras diremos buenas del "torrefacto" usual, y aún perfeccionadas; la cantidad de azúcar puede aplicarse, y se aplica con más exactitud que por el procedimiento co-



110 mún, evitando posibles extralimitaciones -en que se in-  
curre a veces inconscientemente- de lo dispuesto por  
las autoridades Sanitarias y de Hacienda o Gubernativas;  
llevando la correspondiente adición de azúcar, surte los  
efectos que desea gran parte del público: "que dé color"  
se pide, traducido al concepto de la triste realidad hu-  
115 mana, para gastar menos; al igual que como ese azúcar  
se lleva, se cuenta al pesar como peso de café, se ven-  
de lo que se llama más barato que el café de tueste na-  
tural; en relación a precios según la calidad, en compe-  
tencia con el "torrefacto" corriente.

120 Por la descripción que antecede, se comprende que  
el procedimiento que antecede, supone un progreso en la  
industria de su ramo.

El artículo 48 del Estatuto vigente de la Propiedad  
Industrial, dice: "No podrán ser objeto de patente: 1º,  
125 las ideas más o menos ingeniosas mientras no lleguen a  
traducirse en realidad práctica e industrializable por  
medios mecánicos o químicos; 2º, los productos o los re-  
sultados industriales, las fórmulas farmacéuticas y me-  
dicamentosas y las de los alimentos para la especie hu-  
130 mana o los animales; pero si lo serán los procedimientos  
y los aparatos para obtenerlos." En el presente caso, el  
invento descrito se refiere a un procedimiento para pe-  
parar un alimento que no puede ingerirse en su estado  
natural, crudo. Por otra parte se convierte la idea en  
135 realidad práctica e industrializable ya que es un nuevo  
procedimiento de preparación, por medios mecánicos y fi-  
sico-químicos de un artículo que se consume en la actua-  
lidad.

Por todo lo que antecede, se comprende que el proce-  
140 dimiento de torrefacción a que se refiere esta memoria,



mejora las cualidades del café que se vaya a tratar y por esta razón el procedimiento tendrá aceptación en el mercado consumidor, y en ella nos basamos para solicitar el privilegio de Patente de Invención.

145

N O T A

En resumen; la PATENTE DE INVENCION que se solicita recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

150

1.- Un procedimiento para torrefactar café por fusión a baja temperatura, que se caracteriza por que se tuesta el café al natural, sin adicionarle cantidad alguna de azúcar ni otros productos o materias extrañas, llegando en la tostación al punto necesario para el consumo por infusión.

155

2.- Un procedimiento para torrefactar café por fusión a baja temperatura, según reivindicación 1, que se caracteriza por que una vez tostado como queda dicho y sin que pierda calor, se le agrega en aparato independiente del tostador, azúcar que previamente ha perdido agua de constitución y que se funde por la acción del calor que conserva el café tostado, recubriéndolo de una capa protectora contra la humedad y desprendimiento de principios aromáticos del café.

160

165

3.- Un procedimiento para torrefactar café por fusión a baja temperatura, según reivindicaciones anteriores, que se caracteriza por la exactitud con que se puede dosificar la cantidad de materia soluble, ya que no hay pérdidas de peso como en el procedimiento ordinario y corriente de torrefacción.

170

4.- Un procedimiento para torrefactar café por fusión a baja temperatura, según reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque de este modo, el café reúne las cualidades del llamado "tueste natural" o sin



175

azúcar y del llamado "torrefacto" o tostado con azúcar, sabiendo a priori el tanto por ciento de materia soluble que va a dar en su ensayo "Hilger".

180

5.- Un procedimiento para torrefactar café por fusión a baja temperatura, según reivindicaciones anteriores, que se caracteriza porque se compaginan las ventajas de los dos procedimientos conocidos de "tueste natural" y "torrefacto" contrarrestando los inconvenientes explicados en el texto de la memoria descriptiva.

185

6.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer la PATENTE DE INVENCION que se solicita, "UN PROCEDIMIENTO PARA TORREFACTAR CAFE POR FUSION A BAJA TEMPERATURA".

Todo conforme queda expresado en la presente memoria, que consta de siete hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 29 de mayo de 1936.

Alfonso Ungria

P.P. *Miguel*