



144803

MEMORIA DESCRIPTIVA
para solicitar
PATENTE DE INVENCIÓN
en
ESPAÑA
por 20 años

a nombre de la SOCIÉTÉ D'ÉTUDES ET APPLICATIONS INDUSTRIELLES, entidad de nacionalidad suiza, establecida en 12, Avenue Fraisse, Lausanne, Suiza, por:

"Un procedimiento para la fabricación de productos secos conteniendo extractos de café soluble".
:::==:==:==:==:==:==:==:==:==:

En la preparación de extractos de café compactos o de productos que los contienen, es de suma importancia, conservar las valiosas materias aromáticas, bien sea durante la fabricación o en el almacenaje de los productos.



esta dificultad, no han dado resultados satisfactorios. Los inconvenientes principales de los procedimientos conocidos son debidos, por un lado, a una estabilización y fijación insuficiente de las materias aromáticas, y por otro lado, por mezclar productos extraños indeseables, p. ejemplo, los que dejan residuos turbios al disolverlos.-

10

En nuestro invento se procede de manera que los extractos líquidos, obtenidos de café lixiviado mediante agua, (el café tostado) y conservando lo más posible las materias aromáticas, sean mezclados con materias solubles en agua que tengan la propiedad de fijar y conservar las materias aromáticas durante y después de la transformación del extracto líquido en su forma seca, pero librándolas nuevamente al disolverse.

15

Como tales ingredientes se consideran principalmente ciertos hidrogenocarbonatos solubles y sus derivados, solubles como por ejemplo maltosa, glucosa y maltadextrina. También se pueden emplear ventajosamente dos o tres de estos ingredientes. Según la cantidad y elección de los ingredientes o de la composición de varios ingredientes, se puede influir a voluntad sobre las propiedades de los productos.-

20


25

Según un procedimiento de nuestro invento se emplean como ingredientes de fijación de las materias aromáticas, hidrogenocarbonatos o sus derivados, que se han extraído de residuos de café ya lixiviados (bagazo de café), por ejemplo, por hidrólisis mediante ácidos o por enmaltamiento o de ambas maneras, como por ejemplo, maltadextrina o maltosa. Su uso tiene la ventaja de aprovechar como quien dice completamente los granos de café o sea sus

30

35

productos triturados, que sirvan como material de base.-



Las adiciones de los ingredientes que han de fijar el aroma, se eligen de manera, que sean suficientes para la fijación de las materias aromáticas. Generalmente se ha tenido buen éxito añadiendo al extracto líquido una cantidad tal de hidrogenocarbonato o materias similares, que el peso del ingrediente en forma seca, corresponda aproximadamente al peso del producto seco contenido en el extracto de café líquido. Según la clase del café empleado, el grado de concentración del extracto, los ingredientes o sus mezclas y los productos deseados, se puede emplear más o menos cantidad de ingredientes. Por ejemplo, cuando se emplean extractos concentrados o muy concentrados, pequeñas cantidades de ingredientes bastan.

Para este procedimiento se puede emplear extractos de café conteniendo sustancias secas hasta cerca de 40%. Pero también se puede elaborar, con buen éxito, extractos con menos grados de concentración.

Los ingredientes que fijan las materias aromáticas, pueden añadirse al extracto de café líquido en forma compacta, en forma de una solución adecuadamente concentrada o también, en parte, en forma compacta y en parte, en forma disuelta.

Conviene elaborar las mezclas de extracto de café y materias aromáticas inmediatamente después de su fabricación o, de no ser eso posible, conservarlas en envases cerrados hasta su elaboración.

La transformación de la mezcla líquida de extracto de café o ingredientes en forma compacta, se consigue, según el invento, por procedimientos de desecamiento



70 rápido, conocidos por ejemplo, pulverizando la mezcla líquida o desecándola en capas delgadas sobre tambores o rodillos desecadores rotatorios. En ciertos casos se puede deshidratar parcialmente las mezclas líquidas antes del desecamiento rápido, por procedimientos que no tengan influencia sobre las materias aromáticas, por ejemplo congelando una parte del agua existente.-

75 Se ha comprobado que se puede obtener productos con propiedades excelentes, por selección de ingredientes adecuados y por una transformación cuidadosa de la mezcla líquida en forma seca, por procedimiento como la pulverización etc. evitando efectos indeseables, como por ejemplo la caramelización. Por pulverización se obtiene por ejemplo un polvo seco inalterable, que se puede emplear
80 asimismo o transformar por procedimientos conocidos como por presión en formas deseadas como tabletas, cubos etc.-

85 Los productos pulverizados obtenidos según nuestro invento, así como los productos que se consiguen por su elaboración son casi inodoros, lo que demuestra que las materias aromáticas del extracto de café están bien fijados a los ingredientes. Esta fijación se conserva a pesar de un almacenaje prolongado de los productos. Al disolverse los productos, se libran las materias aromáticas fijadas y alcanzan su efecto total.-

90 Los productos fabricados según este invento, son practicamente completamente solubles (sin sedimento) en líquidos, como agua, caliente, leche etc.- Con solo echar agua o leche al calor de deglutición o mezclas de ambos sobre el producto, se obtiene inmediatamente una
95 bebida con todo su valor.-

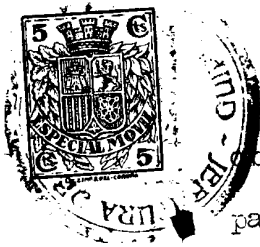


Según una fórmula del invento se puede extraer café en modo tal que al mismo tiempo otras materias, cuyo extracto debe ser incorporado en el producto terminal, como por ejemplo, achicorias, pueden ser extraídas.

100 También se puede añadir a las mezclas de café e ingredientes, antes del procedimiento de desecamiento rápido, otras materias que deben ser incorporadas al producto terminal, por ejemplo, una solución concentrada de extracto de achicoria, ya extraída aisladamente. Fi-
105 nalmente se puede añadir a los productos secos, por ejemplo, a los que se han obtenido por pulverización también otras materias, especialmente polvo de leche, y transformar las mezclas eventualmente en cubos, tabletas u otras formas.-

110 E J E M P L O S:

1^o) En un percolador pudiendo funcionar bajo presión, cuyo desagüe está en comunicación con dispositivo refrigerante a baja temperatura, se extraen 2 1/2 kilos de café tostado y molido con 8 a 10 litros de agua circulante a cerca de 130 grados C., hasta que el extracto
115 que sale del refrigerante contenga aproximadamente el 7% de masa seca. A 3 litros de extracto de café así obtenidos, se añade rápidamente 0,4 litros de una solución de aproximadamente 50% de un ingrediente previamente obtenido por hidrólisis mediante ácido, de bagazo de café ya lixiviado. Se pasa la mezcla seguidamente
120 por un pulverizador donde será transformada en polvo seco. Si se ha ejecutado la extracción del café empleado de tal manera que el extracto líquido contenga aproximadamente 20% de masa seca, bastan 3 gramos del polvo
125



obtenido del extracto por la manera susodicha, para preparar una copa de café de aproximadamente 100 cm. cúbicos.

130 2º) Se extrae una mezcla de café y de achicoria según la fórmula del ejemplo 1 hasta obtener cerca de 4 litros de extracto de café - achicoria líquido con cerca de 16% de masa seca. En un litro de este extracto, que contiene cerca de 160 gramos de masa seca, se disuelve lo más rápidamente posible, cerca de 160 a 180 gramos de malta-dextrina seca y se transforma esta mezcla líquida mediante pulverización en polvo seco.-

135

Esta solicitud, que corresponde a la presentada en Suiza el 18 de Febrero de 1937 bajo el Nº 30.456, se acoge a los beneficios del Artº 51 del Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial.

140

= N O T A =

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Invención en España, son los siguientes:

145 1º) Un procedimiento para la fabricación de productos secos inalterables y solubles conteniendo extracto de café, caracterizado por lo que sigue: se mezcla extracto de café líquido obtenido por lixiviación de café tostado, con materias o mezclas de materias solubles en agua que tengan (como hidrocarbonato) y sus derivados)

150 la propiedad en forma compacta de fijar y conservar las materias aromáticas del extracto de café; pero librándolas nuevamente al disolverse estas. Otra característica es el procedimiento de transformar la mezcla líquida en una masa compacta, mediante el desecamiento rápido; por ejemplo por pulverización.

155



2^a) Un procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por lo que sigue: se emplea maltosa, glucosa, malta-dextrina o sus derivados resp. mezclas, como materias fijadoras del aroma.

160

3^a) Un procedimiento según las reivindicaciones 1 - 2, caracterizado por lo que sigue: elaboración de extractos que se ha obtenido en una extracción común de café y otras materias, por ejemplo achicoria.

165

4^a) Un procedimiento según las reivindicaciones 1 - 3, cuya característica consiste en el empleo de hidrocarbonato o sus derivados como ingredientes para fijar las materias aromáticas, y que dichos hidrocarbonatos o derivados hayan sido obtenidos de residuos de café ya laxiviado, mediante procedimientos como ácido-hidrólisis o emaltamiento o bien por el procedimiento de ambas fórmulas.-

170

5^a) Un procedimiento según las reivindicaciones 1 - 4, caracterizado por lo que sigue: se añade a los extractos cantidades tales de ingredientes fijadores de materias aromáticas, que el peso de la sustancia seca y el de los ingredientes en estado seco sean aproximadamente iguales.

175

6^a) Un procedimiento según las reivindicaciones 1 - 5, caracterizado por la concentración de los extractos líquidos antes de la pulverización, por procedimientos, que ni perjudican ni echan a perder las materias aromáticas, por ejemplo, congelando el agua.

180

7^a) Un procedimiento según las reivindicaciones 1 - 6, caracterizado por lo que sigue: se agrega otros ingredientes, por ejemplo polvo de leche, a los productos ob-

185



tenidos por pulverización por ejemplo.

190 8º) Un procedimiento según las reivindicaciones
1 - 7, caracterizado por la transformación de los produc-
tos pulverizados (obtenidos por pulverización etc.) que
pueden estar mezclados con ingredientes en cubos, table-
tas u otras formas.-

9º) Un procedimiento para la fabricación de pro-
ductos secos conteniendo extractos de café soluble.

195 Tal y como se ha descrito en la Memoria que ante-
cede, y con los fines que se han especificado.-

Esta Memoria consta de ocho hojas escritas por
una sola cara.-

San Sebastian para Burgos. 12 FEB. 1938
II Año Triunfal.

196

SOCIETE D' ETUDES ET APPLICATIONS INDUSTRIELLES

ALBERTO DE ELZABURO
Agente de la Propiedad Industrial

P.P. *J. Aguirre Alvarado*