

BUENA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

150762

150762



31 OCT. 1940

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

CERTIFICADO DE ADICION

a la

PATENTE DE INVENCION
no. 150.678, solicitada el 23 octubre 1940,

en

E S P A Ñ A

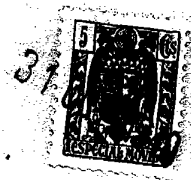
por VEINTE años

a nombre de Kathreiner Gesellschaft mit beschränkter
Haftung, entidad alemana, establecida en Kathreinerhaus,
Berlin, Alemania, por:

" UN PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR CAFE DE
CEREALES QUE CONTIENE CAFEINA "

=====

Según el procedimiento de la Patente princi-
pal no. 150.678, para preparar café de cereales con ca-



150762

5 feína, ésta se añade al malta tostado, y el malta ca-
 feinizado se acaba de testar; en él la cafeína se fi-
 ja sobre el malta tostado por medio de un barniz, y
 luego el malta se acaba de tostar. El malta tostado,
 antes de añadirle la solución de cafeína, se prepara
 para admitir ésta por evaporación de una solución de
 10 azúcar o similares que se le aplica. Además es posi-
 ble aplicar una parte del barniz al malta tostado jun-
 tamente con la solución de cafeína.

El procedimiento de la solicitud principal
 está calculado para la preparación de café de cereales
 malteado con cafeína y tostado.

15 Ahora bien, se ha visto con sorpresa que
 el procedimiento puede aplicarse también al café de ce-
 reales no malteados; si bien la mejora del café de ce-
 reales, en cuanto a la aproximación de su sabor al del
 café natural, no aparece en tan gran medida como en la
 20 preparación de café de cereales malteado, sin embargo,
 significa un progreso industrial en el procedimiento
 de fabricación de café de cereales sin maltear.

El presente invento consiste en la aplica-
 ción del procedimiento de la solicitud de patente prin-
 25 cipal no. 150.678, a la preparación de café de cerea-
 les no malteados.

Para la realización del procedimiento ci-
 taremos el siguiente ejemplo de ejecución:

30 160 Kg. de cereales normalmente ablandados
 o evaporados, especialmente cebada o centeno, se tostan
 en la forma ordinaria en un aparato tostador, por ejem-

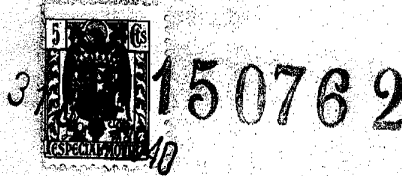


150762

35 plo, durante dos horas, hasta unos 170-190a C; luego se enfrían a unos 120a C, pudiendo favorecerse el enfriamiento por la adición gradual de agua o de una solución de azúcar, por ejemplo, tres litros de solución al 5%. El empleo de esta solución de azúcar tiene la ventaja de hacer adherentes los granos y preparar la subsiguiente fijación de la cafeína por el barniz. Luego el material enfriado se pulveriza
40 con una solución de unos 800 g. de cafeína en unos 5 litros de agua, a unos 90-95a C, manteniéndose en movimiento constante el aparato testador. Después de evaporar el agua de la solución se añade gradualmente el barniz, que es, por ejemplo como 1,2 kg.
45 de barniz de resina corriente en el comercio. Después de añadirlo, se vuelve a calentar a la temperatura de testación, por ejemplo 160a C, durante, por ejemplo, 15-20 minutos, con lo cual se quema el barniz. Después de testarlo del todo, el café se enfría en la
50 forma ordinaria.

Advertiremos que la solución de cafeína y una parte del barniz pueden añadirse también juntos al material a tratar.

55 Con este procedimiento se obtiene un café de cereales que por una parte tiene la acción fisiológica de la cafeína habitual en el café natural, y por otra parte resulta de sabor mejorado. El contenido de cafeína se puede regular en cualquier forma ordinaria, pudiendo ser, por ejemplo, de 1,2%.



60

Correspondiendo al material crudo, puede variar el procedimiento con respecto a las temperaturas, tiempos y concentraciones empleados.

65

Esta solicitud que corresponde a la presentada en Alemania, el 5 de Marzo de 1940, bajo el número B. 190.074 IVa/53a, se acoge a los beneficios del artículo 51 del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

-----N O T A-----

-----oOo-----

70

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de este Certificado de Adición en España, son los siguientes:

75

1a. Un procedimiento para preparar un café de cereales con cafeína, como mejora del procedimiento de la Patente principal número 150.678, caracterizado porque se aplica a la preparación de café de cereales no malteados.

80

2a. Un procedimiento para preparar café de cereales que contiene cafeína.

Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede y con los fines que se han especificado.

Esta memoria consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 31 OCT. 1940

Alberto de Elizaburu

Por Poder