

156550

2. -



	Cleroginato de potasa y de cafeina (de 3 a 5).	7,000
	Materia nitrogenada	3,000
	Cafeina libre	0,030
	Asite volatil, concreto, insoluble	0,001
5	Aceite aromático suave)	
	Aceite aromático acre)	0,002
	Fosfatos, sulfatos y silicatos de potasa y magnesia....	6,697
	Perdida	<u>1,640</u>

100,000

10 Vemos, por tanto, que en el café existen materias grasas en la proporción del 10 % y en algunos casos hasta del 15 %, siendo en el café tostado siempre esta proporción mayor que en el café crudo. Las sustancias grasas vienen representadas principalmente por la oleína y en menores proporciones por la palmitina y estearina. Dadas las
15 enormes cantidades que en tiempo normal se consumen de café, resalta inmediatamente la gran pérdida que supone el desechar como inútil el café una vez ya sometido a la extracción de las sustancias aromáticas. Podemos suponer que en circunstancias normales el consumo de café en España sea solo de dos kilogramos por individuo y año, manteniendo
20 nos respecto a Bélgica y Estados Unidos que consumen más de 5 kg, en una proporción bastante reducida. Pero este dato, aunque lo juzgamos muy por debajo de la realidad, nos dice elocuentemente que en España se pierden anualmente unos 4 millones de kilos de excelentes grasas en los desperdicios de café que se tiran como cosa inútil. Aunque so-
25 lo se le asignen dos pesetas como precio al kilo de esta grasa, esto supone en la economía nacional una pérdida de 8 millones de pesetas.

30 Para extraer los aceites de los posos de café nosotros proponemos seguir el método usual de tratar estos aceites por medio de sulfuro de carbono, de tetracloruro de carbono o de otros cualesquiera disolventes de las grasas ya conocidos en la extracción de los aceites de orujo de aceituna. El primer producto es de producción nacional y

156550
3.



puede obtenerse con gran facilidad y por eso en general sera el preferido.

5 El metodo que se habra de seguir podra ser en todo analogo al seguido hasta ahora en la extraccion de los aceites de los citados orujos, Este metodo es un metodo de ciclo cerrado. En una caldera o deposito, donde se coloca el cafe ya agotado o sus posos, se mezcla con sulfuro de carbono mediante agitadores adecuados. Luego el sulfuro de carbono se hace pasar a otra caldera donde se somete a la destilacion. Los vapores del sulfuro se conducen a un serpentín o instalacion refrigerante, donde se condensan nuevamente y se llevan al deposito de reserva, desde el cual se bombean al primer deposito extractor. En la caldera de destilacion queda como residuo el aceite que se puede evacuar de modo continuo por una llave de fondo o descargarse periodicamente, si el metodo se aplica por cargas separadas.

15 Estando la grasa del cafe constituida principalmente por oleina, podra muy bien emplearse como alimento despues de convenientemente purificada de los residuos de sulfuro de carbono o de otros acompañantes molestos. Pero si se quieran suprimir estas purificaciones, se la podra emplear inmediatamente para la fabricacion de jabon con tan buen resultado como el de los turbios o aceites de crujo.

25 La mayor dificultad que se presenta para la puesta en practica del procedimiento segun el invento, es la de la recogida de los posos de cafe. Esta dificultad se venceria facilmente al saber el publico que los posos representan una fuente de ingresos y sobre todo si una disposicion oficial prohibiese terminantemente el tirar estos desperdicios. No podemos detenernos en este punto que no pertenece al invento propiamente tal, y solo lo insinuamos para indicar la posibilidad de ganar para la economia española muchos millones que hoy se tiran.

- - - - -

156550

4. -



N O T A -
=====

La presente patente de invencion, consta de las siguientes reivindicaciones:

1. - Procedimiento para aprovechar los desperdicios de cafe o sea las poses sometidas una o varias veces a la extraccion de las sustancias aromaticas, caracterizado porque los poses secos u oreados se tratan en un deposito cerrado y con agitador con sulfuro de carbono, tetracloruro de carbono o cualquier otro disolvente de las grasas y luego el disolvente con el aceite disuelto se llevan a una instalacion de destilacion, en la que se evapora el disolvente, quedando como residuo el aceite extraido.

2. - Procedimiento para aprovechar los desperdicios de cafe segun lo reivindicado en el punto 1, caracterizado porque se trabaja en ciclo cerrado, recogiendo los vapores de disolvente en la instalacion de destilacion, conduciendolos a una instalacion de condensacion por medio de enfriamiento y llevandolos una vez liquidados, nuevamente al deposito de extraccion.

3. - Procedimiento segun lo reivindicado en los puntos 1 y 2, caracterizado porque de la instalacion de destilacion se saca el aceite de manera periodica o continua.

4. - "Procedimiento para aprovechar los desperdicios del cafe" segun se describe y reivindica en esta memoria descriptiva.

Consta esta descripcion de cuatro hojas foliadas y escritas a maquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 26 de marzo de 1942. -