

mc/

171236

171236



P A T E N T E   D E   I N V E N C I O N

a favor de

Don José YLLA - CONTE, - domiciliado en B a r c e l o n a

por:

" Procedimiento para la preparación de infusión de café "

-----:oOo:-----

M e m o r i a   D e s c r i p t i v a

En todos los procedimientos para la preparación de infusión de café, tanto si se trata de aplicaciones domésticas, como de susos industriales, se procura siempre obtener la infusión por medio de agua a temperatura lo mas elevada posible y en el menor tiempo posible, con objeto de evitar pérdidas de la parte aromática o esencial del café, que



es extraordinariamente volátil.

Sucede en estos procedimientos ya conocidos que si bien se obtiene la infusión con una gran rapidez y esto evita en lo posible la pérdida del aroma, en cambio el corto tiempo que permanece en contacto el agua con el café, no permite la transfusión total de los productos solubles que contiene el café, es decir que en estos procedimientos no se aprovecha en realidad mas que la parte superficial de cada una de las partículas del café molido.

El procedimiento objeto de esta patente permite extraer prácticamente la totalidad de los principios solubles y aromáticos que contiene el café tostado, quedando éste completamente agotado y obteniéndose por lo tanto una mejor calidad de la fusión para una cantidad igual de café empleado.

Consiste en esencia este procedimiento en dejar el café molido en contacto directo con agua hirviendo durante un tiempo relativamente largo, en un recipiente practicamente cerrado y condensando al mismo tiempo los vapores producidos, de manera que el producto de la condensación vuelva al mismo recipiente. De esta manera puede prolongarse la operación todo el tiempo necesario para agotar completamente el café sin que esto produzca ninguna pérdida de los principios aromáticos y sin que la infusión adquiera el mal gusto que adquiere con los procedimiento usuales cuando llega a hervir.

El tiempo que, según este procedimiento, permanece el café en contacto con el agua hirviendo es varias veces mayor que en los procedimientos conocidos y puede llegar sin inconveniente a 10 o 15 minutos, o más, lo que es



más que suficiente para agotar completamente el café.

En la ejecución práctica de este procedimiento no es indispensable que el recipiente que se efectúa la infusión esté herméticamente cerrado ni que sea resistente a la presión, pues como se van condensando los vapores a medida que se producen, no se desarrolla en el interior del recipiente una presión importante y basta con que esté cerrado con una tapa que ajuste, aunque el cierre no sea precisamente hermético.

Los aparatos empleados para ejecutar este procedimiento pueden ser aparatos ya conocidos y usuales para otras aplicaciones o bien pueden ser aparatos contruidos especialmente para ello.

Cuando se trata de preparar infusión de café de un modo industrial y en grandes cantidades, por ejemplo para destinarla a la fabricación de extracto de café o del café seco y en polvo, que actualmente empieza a adquirir importancia, puede emplearse para ejecutar este procedimiento un aparato similar a los aparatos de destilación con condensador de reflujo, compuesto de una caldera o recipiente cerrado en la cual se hace hervir el agua mezclada con el café molido, en combinación con un serpentín refrigerante de reflujo que condensa los vapores producidos por la ebullición y vuelve el producto de la condensación de estos vapores a la misma caldera.

Cuando la preparación de la infusión de café ha de efectuarse en menores cantidades pueden emplearse aparatos más sencillos y más fácilmente manejables. Por ejemplo puede utilizarse un aparato formado simplemente por una pequeña caldera o recipiente cuya tapa forma una cavidad o



recipiente auxiliar que se llena de agua fría de manera que al hervir el agua con el café en el interior de esta pequeña caldera los vapores que se forman en la ebullición se condensan de nuevo al tocar la tapa enfriada por el agua  
5 contiene y vuelve a caer en la masa de líquido hirviendo.

Como se comprende la infusión obtenida del modo que acaba de explicarse queda mezclada con el café molido y para poder utilizar esta infusión tanto si es para concentrarla como para consumirla, debe procederse a un  
10 filtrado que se efectúa con cualquier filtro o disposición usual. Puede evitarse esta operación de filtrado disponiendo el café molido en el interior de una bolsa o tejido o de un pequeño recipiente agujereado para que el agua pueda penetrar fácilmente y ponerse en contacto con el café  
15 y una vez terminada la operación, basta retirar esta bolsa de tela o el recipiente agujereado con el café molido en su interior, para obtener la infusión completamente limpia sin necesidad de un filtrado especial.

Con el procedimiento objeto de esta patente, y  
20 cualquiera que sea el aparato que se emplee para ejecutarlo, el café molido que se ha empleado para preparar la infusión queda completamente agotado no solo en la superficie de las partículas sino también en el interior de ellas y la fusión contiene todos los elementos aromáticos que tenía el café sin que se haya perdido ninguno por evaporación, puesto que los vapores producidos han sido condensados y vueltos a la masa de la infusión. Por lo tanto proporciona este procedimiento la posibilidad de obtener una  
25 infusión de café más concentrada que la que se obtiene con los procedimientos usuales o bien una economía importante en  
30



el consumo de café, para obtener infusión de la misma concentración usual. Además, no se produce alteración ninguna de los principios aromáticos del café, puesto que la temperatura no excede nunca de 100° como sucede con los procedimientos y aparatos que emplean vapor o agua a presión.

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

Se reivindica como objeto de esta patente:

10 1) Procedimiento para la preparación de infusión de café que consiste en someter el café molido a la acción del agua hirviendo en un recipiente prácticamente cerrado, sosteniendo la ebullición durante varios minutos, para agotar prácticamente los productos solubles y volátiles del  
15 café y condensando al mismo tiempo los vapores producidos, con retorno de los productos condensados al recipiente que contiene el líquido en ebullición.

20 2) Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque la condensación de los vapores producidos se efectúa por medio de un serpentín o condensador de reflujo, exterior a la caldera de bullición, el cual vuelve a esta caldera el producto condensado.

25 3) Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque la condensación de los vapores se obtiene en el interior del mismo recipiente en que se efectúa la ebullición del agua con el café molido, refrigerando al efecto ciertas partes de este recipiente.

30 4) Procedimiento según las reivindicaciones 1 y 3, caracterizado por refrigerar la tapa o parte superior del recipiente en que se efectúa la ebullición, de manera



que los vapores al ponerse en contacto con esta parte enfriada del recipiente, se condensan y vuelven a caer en la infusión.

5) Procedimiento según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por disponer el café en el interior de una bolsa de tejido o de un recipiente perforado con agujeros finos e introducido en el seno del agua hirviendo de manera que una vez obtenida la infusión se pueda retirar esta bolsa de tejido o este recipiente perforado para separar el café molido y obtener la infusión limpia.

6) Procedimiento para la preparación de infusión de café.

BARCELONA, 29 Septiembre 1945.

P. A.