

PATENTE DE INVENCION

177707

177707

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre

"PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO DE FABRICACION DE UN SUSTI-
TUTIVO DE CAFE".-

Solicitante: Don ANGEL CALVO HERNANDEZ, residente en
Madrid, Carretera de Aragón, núm^o 174.-



21 47

MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre

"PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO DE FABRICACION DE UN SUSTITUTIVO
DE CAFE".

Solicitante: Don ANGEL CALVO HERNANDEZ, residente en Madrid,
Carretera de Aragón, n^o 174.

Las numerosas mezclas denominadas "sucedáneos" del café, denotan la existencia real de una necesidad pública que se intenta satisfacer; y el hecho de que los consumidores, sin pensar en preferencias, admitan tales mezclas con más resignación que entusiasmo, demuestra también que la solución del problema no es cosa fácil.

Entre todos los sucedáneos o sustitutivos del café, son, indiscutiblemente los mejores, los procedentes de semillas de cereales, riqueza en materias nutritivas, poder sacarificante y cualidades aromáticas permiten preparar maltas bastante apreciadas.

No obstante, el sabor acre, el exceso de cenizas y la pérdida de proteínas, siguen constituyendo causas fundamentales

15 de subestimación, contra las cuales ha conseguido un éxito
completo el recurrente, gracias al procedimiento perfecciona-
do, fruto de sus experiencias y estudios, para cuya protección
19 solicita patente de invención por veinte años en España.



20 Al efecto, una vez seleccionadas las semillas y deseca-
das, ya sea por proceso directo en ambiente seco, o bien por
corriente de aire caliente, se procede a su castración sec-
cionándoles la yema o botón embrionario, anulando por consi-
guiente su poder germinativo. Esta primera fase, novedad
esencial del procedimiento, permite ya la conservación del
grano durante mucho tiempo, incluso en ambiente húmedo, sin
25 riesgo de germinaciones espontáneas y, aun en el caso de pro-
ducirse fermentaciones por defectos de instalación, es fácil
provocar la reabsorción de las materias exudadas, sometiendo
las semillas en capas de poco espesor entre tamices a corrien-
tes de aire intensas a baja temperatura.

30 El grano, ya castrado, se trata entre batidoras o por
percusión para obtener una limpieza total con desprendimiento
de las raicillas, cutículas, adherencias y otras impurezas
no separadas en la descascarilladora o en el batido, y se
tuesta y torrefacta en la forma ya conocida, teniendo buen
35 cuidado, no obstante, de conducir los gases de tostación
entre las semillas en movimiento, para concentrar su aroma
y evitar la producción de grumos o adherencias.

N O T A

40 La patente de invención por veinte años que se solici-
ta en España, deberá recaer sobre:

"PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO DE FABRICACION DE UN SUSTITU-



ABR. 1947

TIVO DE CAFE", cuyos puntos de invención propia y nueva se concretan en las siguientes:

REIVINDICACIONES

- 45 1ª.- Procedimiento perfeccionado de fabricación de un sustitutivo de café, caracterizado esencialmente por el hecho de someter a un proceso de esterilización y castración las semillas empleadas (preferiblemente cebada) para detener su capacidad germinativa en cualquier ambiente.
- 50 2ª.- Procedimiento según la reivindicación anterior, que comprende como operación previa la desecación del grano a temperatura inferior a 4º C. y el descascarillado y selección entre elementos mecánicos batidores y corriente de aire paulatinamente enfriado.
- 55 3ª.- Procedimiento de acuerdo con las reivindicaciones anteriores, que comprende una fase de oxidación del grano castrado provocada por efecto de aire caliente en chorro sobre el grano en tratamiento, al ser necesaria una segunda frotación, sin necesidad de adicionar agentes de activación
- 60 químicos.
- 65 4ª.- Procedimiento de acuerdo con las reivindicaciones anteriores, de acuerdo con el cual las semillas desgerminadas y esterilizadas en seco, se tuestan y torrefactan -alrededor de 250º C.-, bajo el efecto de fuertes corrientes opuestas de sus propios gases de tostación para mantener con reabsorción constante el máximo de concentración aromática.
- 5ª.- "PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO DE FABRICACION DE

177707

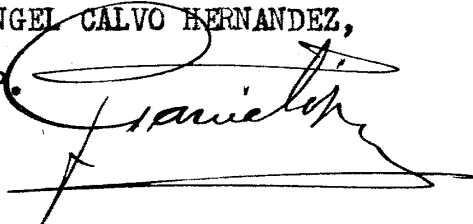
UN SUSTITUTIVO DE CAFE[®].

70 Según queda substancialmente descrito en la presente memoria que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 21 de abril de 1947.

ANGEL CALVO HERNANDEZ,

P. R.



ABR. 1947