

179832

179832



PATENTE DE INVENCIÓN

por 20 años por

"PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN O FABRICACIÓN DE EXTRACTO AROMÁTICO O ACEITE ESENCIAL DEL CAFÉ", a favor de Don Luciano Rojo Sacristan, residente en Madrid, y domiciliado en la calle de Jorge Juan, número 28, de nacionalidad española.

MEMORIA DESCRIPTIVA

5.-

10.-

Todos sabemos el deleite que produce la degustación de una taza de café bien hecha, de lo que hemos tenido que privarnos, a veces, debido especialmente a la escasez del mismo, y ello en beneficio de la economía de la Nación, ya que casi el consumido era de procedencia extranjera, y había de pagarse en divisas su importación; suprimiendo con ello el gran placer que nos producía su paladar y no solamente ello sino que esta infusión, además de la satisfacción que originaba, reportaba al organismo un gran tónico nervioso y cardíaco por su gran contenido en cafeína, y claro es, siempre que se tomase con moderación, puesto que en caso

179832 22 SEP



contrario se convierte en excitante.

15.-

A dicha escasez es debida la gran producción de productos sucedaneos de aquel, que se han fabricado para sustituirle, sin que hasta la fecha se haya obtenido ninguno que le sustituya con eficacia, y ya que es imposible obtener sintéticamente

20.-

una substancia que tenga o produzca el aroma que exhala el café y que deleite o guste a nuestros sentidos en tan gran manera.

25.-

Por otra parte se han fabricado los llamados extractos, que son solamente infusiones de café a las que se les priva del agua que contienen sometiendoles a condensación, desecación o presión, resultando muy costosas y en cuya fabricación se desperdiciaba una gran cantidad de la esencia aromática que contiene, y ya que además

30.-

el café utilizado resulta, posteriormente, inservible por haber sido macerado, desecado y desprovisto del aceite aromático, cafeína y otros, que contiene.

35.-

Habiendo estudiado a fondo el proceso de torrefacción o tueste del café, hemos observado que la proporción del 0,7 por ciento del aceite esencial que contiene en crudo, viene a perder durante tales operaciones, casi, la totalidad del mismo, pues el contenido una vez realizadas tales

40.-

manipulaciones llega a quedar reducido a un 0,05 por ciento. Lo mismo ocurre con su contenido en cafeína, aunque en menor grado, pues en éste caso la pérdida es de un 80 por ciento del total que contenía. Lo mismo ocurre con otra serie de elementos que contiene. Todos estos productos se de-

45.-

179832



50.-

perdician debido a su fácil volatilización dando lugar a que el humo procedente del tueste del café se cargue de todas las citadas substancias o componentes del mismo, lo que fácilmente podemos deducir de su gran poder aromático.

55.-

De ello hemos obtenido la consecuencia de que el mejor modo de obtener tal esencia, sería el de concentrar o tratar adecuadamente el humo resultante del tueste o torrefactado, ya que contiene una cantidad muy apreciable de ella, incluso mayor de la que queda en el grano después de sometido a las operaciones necesarias para lograr con éxito la infusión aromática que tanta aceptación tiene.

60.-

Con este modo de obtención nos evitamos el gasto de primera materia para la fabricación del producto deseado, ya que el humo procedente del tueste del café se esparcía en la atmósfera, hasta desaparecer, sin tener utilidad alguna.

65.-

Por lo tanto con la pequeña cantidad de café, que a costa de grandes sacrificios se importa, tendríamos suficiente para que toda España tomara café sin reserva, ya que con el objeto de esta patente le aprovecharíamos en grado máximo.

70.-

Después de éste preámbulo aclaratorio de la utilidad y práctica del presente invento, pasaremos a describirla, con ayuda de los dibujos adjuntos, que se tratan de unos esquemas de unas de las muchas realizaciones prácticas a que puede llegarse.

75.-

Para la citada obtención haremos de disponer de un testador de café, como representa-



mos en la fig. 1^a, en la que aparece uno de los más modernos, en el que A es el generador de aire caliente, del que parten dos tubos: uno D con salida al exterior y provisto de la correspondiente llave de paso para dar o no salida al humo o aire caliente; y otro B, también, provisto de su llave C para conducirlo a la caldera e

80.- bombo testador F, al que rodea y penetra por unos dispositivos G, esparciéndose entre el café, con lo que se produce su tueste y al propio tiempo la evaporación de los volátiles que contiene, debido al aumento de temperatura; el citado aire

85.- caliente se convierte en humo y de mayor peso por adición de las sustancias evaporadas y es conducido, por aspiración, a través del tubo H al compartimiento H, que hace las veces de decantador o separador de las partículas sólidas del humo, especialmente la cascarrilla del café que se habrá

90.- desprendido, y al propio tiempo está dotado de dos llaves: H para dar salida al exterior al humo, en los casos en que así se precise; y otra I, para conducirlo a través de otro tubo que habrá de desembocar en un condensador J, de cualquier especie, pero especialmente refrigerado por agua o

95.- frío seco a los que para darles paso va dotado de un tubo al efecto. También va montado en el condensador un tubo o chimenea para dar salida al humo

100.- o aire residual, y además de un desagüe L, para ir depositando el líquido obtenido en el fondo del condensador en el envase preparado al efecto.

105.-

En el caso de utilizarse un tostador



179832

110.-

de los antiguos , Fig. 2ª, las disposiciones se-
ran similares pero de mayor sencillez, esto es,
el calor producido en el generador A' es directa-
mente recibido por el bombo E'; penetrando y vol-
viendo a salir, en este , por el dispositivo G',
y siendo posteriormente conducido por el tubo H ,

115.-

hacia el compartimiento decantador H' , luego
continúa su camino hasta llegar a la llave de pa-
se I' , que le conducirá al exterior , o cerrada
ésta y abierta la I' pasa directamente al conden-
sador , que realizará su función como antes hemos

120.-

indicado.

Una vez en función el generador de ca-

lor y colocado el café en su bombo se empieza a
producir la evaporación de sus componentes vola-
tiles y mezclándose el humo o vapor de los mis-
mos con el aire caliente o humo , dando lugar a
otro de mayor peso específico, que es conducido
al condensador y que penetrando en éste y debido
al descenso de temperatura, presión u otro , se
produce la condensación o licuación del mismo,

125.-

130.-

depositándose el líquido resultante en la parte
inferior del condensador , para ser recogido por
apertura del tubo de salida o desagüe, adecuada-
mente y en envase preparado a tal fin.

135.-

Las cañidades de aceite esencial obte-
nidas depende de la proporción y la calidad del
humo que hemos tomado como base para la fabrica-
ción, si éste es del primero que se desprende al
comenzar el calentamiento del café , el conteni-
do del líquido o aceite, resultante, en esencia aro-



140.-

mática es mayor ; pero , siempre acompañado de impurezas que produce diferente sabor y olor; por ello, para obtener el aceite de mejor calidad y más agradable al gusto y olfato , será necesario dejar que el café llegue a alcanzar la temperatura de

145.-

150º, desaprovechando el humo hasta llegar a ella y recogiendo éste a partir de la misma , con lo que el aceite obtenido es de un claro sabor a café desprovisto de cualquier impureza.

150.-

Este aceite esencial puede tener infinidad de aplicaciones y en todos los aspectos del ramo alimenticio , tanto para obtener la infusión descaída , como para dar sabor o aroma a café a cualquier productos como caramelos, licores , productos de pastelería en general, etc., como así mismo para

155.-

aromatizar los sucedaneos de éste , y ya que con ello, llegaran a sustituir al café de tal forma que no nos sera imprescindible , ya que despues de perder su aroma , llegan incluso a superarlo , ya que contienen grasa, celulosa , azucar , tanino , etc., y en virtud de ello tienen mayor poder

160.-

alimenticio y colorante que aquel.

165.-

El procedimiento descrito solo lo es a título de ejemplo sin que las variaciones en cuanto a modificaciones de forma u otros desvirtuen la esencialidad de la invención , ya que lo que tratamos de proteger a nuestro favor es la obtención del aceite esencial del café por condensación del humo producido por tueste o torrefacción.

N O T A

La descrita patente de invención, recae-



11 000 000

170.-

rá , pues , sobre las siguientes reivindicaciones:

175.-

1ª.-Procedimiento de obtención o fabricación de extracto aromático o aceite esencial del café, caracterizado porque para ello habrá de someterse a la primera materia el café , a un tostado o torefactado en condiciones en que todo el humo que del mismo se desprenda sea recogido , sin desperdicio alguno y el que conducido a través de tubos a un condensador , se producirá su licuación y dara lugar a la formación del aceite esencial.

180.-

2ª.-Procedimiento de obtención o fabricación de extracto aromático o aceite esencial del café, según lo anteriormente reivindicado , caracterizado por que despues de la condensación el humo y obtenido el aceite esencial pueden adicionarsele una pequeña parte de

185.-

glucosa , con lo que aumenta su densidad, y agregarle un colorante vegetal, con lo que puede emplearse en forma de liquido ; o de lo contrario sometiendo a desecación el producto se solidifica y se expenderá en el mercado en forma solida.

190.-

3ª.-Procedimiento de obtención o fabricación de extracto aromático o aceite esencial del café, según las precedentes reivindicaciones , caracterizado porque la condensación puede producirse por agua , frio seco o presión , y el que una vez obtenido o depositado en la base del condensador , puede ser despro-

195.-

visto de la parte acuosa del mismo previa la utilización de la decantación hy por medio dwe unos grifos al efecto en el condensador.

200.-

4ª.-Procedimiento de obtención o fabricación, de extracto aromático o aceite esencial del café, se-



205.-

gún las reivindicaciones primera, segunda y tercera, caracterizado porque cuando el que se desea obtener tiene que ser de mayor pureza y sabor más puro y agradable a café, el humo aprovechable es el obtenido a partir de la temperatura de 150°, hasta el final de la operación de tuesta, dejando escapar el que se produce hasta alcanzar la susodicha temperatura.

210.-

5ª.-Procedimiento de obtención e fabricación de extracto aromático o aceite esencial del café, según las antecedentes reivindicaciones caracterizado porque cuando el aceite esencial a obtener es preciso tenga mayor concentración en aceite aromático, y por tanto de cafeína, el humo que utilizamos es el que se desprende desde el comienzo de la operación de torrefactado, pero con ello el líquido obtenido resulta con mayor mezcla de agua, ácidos y otros que modifican su sabor.

215.-

6ª.-Procedimiento de obtención o fabricación de extracto aromático o aceite esencial del café; según lo reivindicado, caracterizado porque la condensación del humo puede efectuarse rápida o paulatinamente, según la cantidad y calidad de esencia a obtener, según la cantidad de humo de que dispongamos y que demos entrada al condensador.

220.-

225.-

7ª.-Procedimiento de obtención o fabricación de extracto aromático o aceite esencial del café, según las indicadas reivindicaciones, caracterizado porque después de producida la condensación del humo, el producto líquido obtenido es recogido del condensador, bien por su propio peso a través del oportuno grifo de salida,

230.-

o por extracción forzada por medio de bomba u otros semejantes, siendo recibido en un envase acondicionado al efecto.

179832



1947

8

235.-

8ª.-Procedimiento de obtención o fabricación, de extracto aromático o aceite esencial del café, según todo lo reivindicado anteriormente, el cual puede aplicarse bien tal y conforme se obtiene, desecado o en estado líquido con la adición de glucosa y colorantes vegetales. para añadirse al café después de tostado al natural o torrefactado con lo que adquiere éste un mayor aroma ; para añadir a los sucedaneos , que de éste modo puede aplicarse con ventaja sobre el producto a reemplazar ; o para aromatizar jarabes, licores o productos de confitería y pastelería.

240.-

245.-

9ª.-"PROCEDIMIENTO DE OBTENCION A FABRICACION DE EXTRACTO AROMATICO O ACEITE ESENCIAL DEL CAFE".

Todo tal y como queda descrito representado y reivindicado.

250.-

Esta memoria descriptiva consta de nueve hojas mecanografiadas y foliadas por una sola de sus caras conteniendo un total de doscientas cincuenta líneas.

MADRID A 11 DE DICIEMBRE DE 1947.

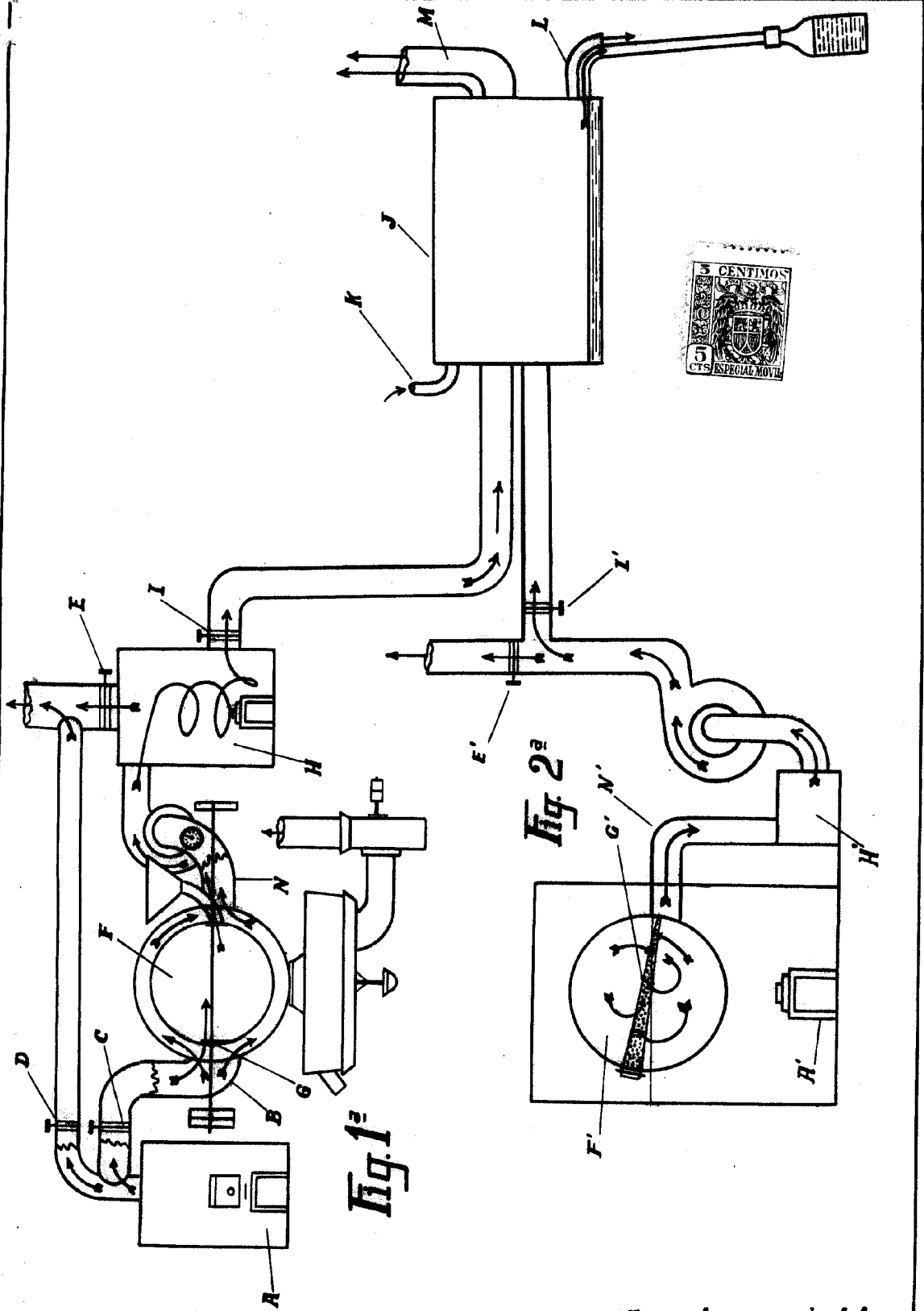


Fig. 1^a

Fig. 2^a

Escala variable
MADRID, 22 SEPT. 1947

Manuel de Cufre