

184791



MEMORIA DESCRIPTIVA

PATENTE DE INVENCION.

PAIS: ESPAÑA.

DURACION: 20 AÑOS.

OBJETO: "UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION Y OBTENCION
"DE UN PRODUCTO COMPUESTO DE EXTRACTO DE CAFE Y
"AZÚCAR".

=====

A nombre de : DON SALVADOR NAVARRO GRASA.

Residente en: ZARAGOZA, Requeté Aragonés, 16.

Nacionalidad: ESPAÑOLA.

184791

3



El producto que se obtiene por el procedimiento que vamos a describir, es un producto compuesto de café y azúcar.

El procedimiento que se ha inventado sirve para obtener un nuevo producto en la industria, por el que se obtiene una combinación de extracto de café y azúcar.

5.-

Las ventajas de este producto son muchas en la vida moderna, por representar una comodidad y abreviar el tiempo necesario para hacer una infusión de café, además de suprimir los utensilios necesarios para hacer café diluido en agua, para su degustación o consumo por las personas. En la industria también tiene diversas aplicaciones, como son en pastelería, fábricas de licores, bebidas refrescantes, etc.

10.-

Este producto reduce los gastos de transporte, por no haber necesidad del transporte del café, ya que queda su bagazo como residuo en la fabricación de este producto, por utilizar y extraer su esencia en la fábrica y ser materia aprovechable para la fabricación de este producto, sirviendo su bagazo o residuo para otras aplicaciones industriales y principalmente como aprovechamiento de sucedáneo del corcho.

15.-

En la práctica, este producto viene a sustituir las manipulaciones o transformaciones a que necesita ser sometido el café natural para su utilización o consumo bajo la forma de infusión en agua por las personas, como son su tostado, molido, cocido y filtrado, ya que el producto compuesto de azúcar y café viene a sustituir estas operaciones, por presentarse u obtenerse un producto que es perfectamente solu-

25.-

184791 3



ble al agua, encontrándose con su disolución al agua, un café ya hecho y azucarado y además obtenido rápidamente y sin ninguna manipulación previa.

30. Este producto tiene también la ventaja de poder incorporarse a la leche una azú-car y café sin aumento de agua o incorporación de ella a la leche, como ocurre cuando se mezcla café obtenido por los medios corrientes lo cual hace que cuando se toma la leche y café obtenido por los procedimientos corrientes, sea mucho menos concentrado que cuando se toma un café y leche de este producto de azúcar-café.

- 35.- Para la Intendencia Militar es este un producto de gran importancia práctica, por lo reducido de su transporte, ya que éste queda reducido a la mitad aproximadamente, y sobre todo, por poderse preparar rápidamente un café en cualquier sitio y momento, y a la concentración que se desee y sin utensilio alguno especial; sólomente es preciso un vaso de soldado o recipiente con agua que le sirven al mismo soldado para hacer su café dosificado según los terrones de azúcar-café que se le entreguen y hasta puede tomar los terrones de azúcar café directamente, si no dispone de agua o recipiente alguno.

40.- El procedimiento que se patenta para obtener el producto señalado anteriormente, es el siguiente:

- 45.- El café natural se tuesta y se muele por los procedimientos corrientes y una vez molido el café, se somete a las manipulaciones siguientes:

50.- Primero: En la menor cantidad de agua posible se hace hervir el café o se extrae su esencia por el vapor de agua incorporado a presión sobre el café, como se hace actualmente en las cafeteras modernas y de uso conocido. Esta cocción de café o extracción de sus materias solubles al agua, bien se haga her-

55.-

184791

3



60.- vir el café al agua o se haya sometido a una corriente de vapor de la misma, se efectúa tantas veces como sean necesarias para arrastrar la totalidad de materias solubles que existen en el café.

65.- Segundo: Una vez obtenido el extracto de café y que tenemos en la disolución de agua antes señalada, y a concentración conveniente, partimos para obtener el procedimiento que nos dá el producto combinado de azúcar café y que es el objeto de esta patente.

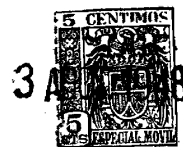
70.- Tercero: Una vez obtenida la disolución del café en agua, alcohol u otro vehículo diferente, ya que el vehículo de disolución puede ser el más apropiado, la operación en sí importante es obtener una disolución de café, de cuya disolución de extracto de café se parte para obtener el proceso de mezcla de café con azúcar, de la forma siguiente.

75.- Cuarto: Al extracto de café obtenido en agua o alcohol, se le añade azúcar y se disuelve una cantidad de azúcar hasta el punto máximo de disolución o saturación de azúcar, o menor de esta cantidad si se quiere hacer menos concentrado, es decir, que se puede hacer a distintas concentraciones y según se quiera resulte la bondad o calidad del producto.

80.- Quinto:—Una vez obtenida la disolución hasta saturación, o menos, del extracto de café con el azúcar, tenemos el producto combinado y estabilizado, y se procede seguidamente a quitarle el vehículo de disolución, el agua o el que se haya empleado, mediante una evaporación de este vehículo o destilación al vacío o semi-vacío, o también por los evaporadores de cuádruple efecto, como se hace en la industria azucarera, ya que aquí como en las fábricas de azúcar, se trata de evaporar el agua que contiene el azúcar en su disolución, es decir, por los medios corrientes y prácticos conocidos, y que

85.-

184791



- 90.- se emplean unos y otros, según los casos y lugares de fabricación y que son actualmente de dominio común para estas operaciones, ya que la forma o marcha de preparación de este producto es lo patentado y los medios que nos servimos, son casi todos conocidos por la industria en otra clase de aplicaciones y la combinación o armonía de todos ellos, dan como resultado
- 95.- este proceso de fabricación de combinación de azúcar y café y que constituye la modalidad de esta patente y que a continuación repetimos de forma correlativa de operaciones o manipulaciones, para que sirva de mejor comprensión o claridad en sus diferentes fases de fabricación para la obtención del producto.
- 100.- 1º.- Operación del tostado del café.
2º.- Molido del café.
3º.- Obtención del extracto del café por medio del vapor de agua o un líquido apropiado.
4º.- Operación de añadir azúcar al extracto de café en
- 105.- cantidad suficiente hasta la saturación o menor de ella, según la concentración del producto que queremos obtener.
5º.- Operación de separación del vehículo de disolución de las materias solubles del café y del azúcar, hasta el punto de sequedad conveniente para su molido.
- 110.- 6º.- Operación del molido del café con el azúcar o sea el producto obtenido.
7º.- Operación de darle humedad conveniente al producto obtenido, una vez molido, para proceder a su moldeo en prismas o terrones, en cuya forma queda terminado el producto para su
- 115.- empaquetado y venta.

N O T A.-
=====

Los puntos que se presentan para que sean objeto de esta

184791 3



Patente de Invención en España, por veinte años, son los siguientes:

120.- 1º.- Un procedimiento para la fabricación y obtención de un producto compuesto de extracto de café y azúcar, siendo éste de cualquiera de los orígenes de fabricación y plantas, caracterizado por obtenerse el extracto de café por uno de los disolventes apropiados a este objeto, como son el agua, vapor de agua y similares, añadiéndosele a dicho extracto el azúcar hasta el punto de saturación o de la concentración deseada.

125.- 2º.- Un procedimiento, como el reivindicado en el punto 1º., caracterizado por procederse a la separación del agua que ha servido para la obtención del extracto de café, al que se ha añadido azúcar, cuyo agua se extrae hasta el punto de sequedad necesaria para su molido, llevando a cabo esta extracción a un grado de temperatura inferior al punto de fusión del azúcar.

130.- 3º.- Procedimiento como el reivindicado en los puntos 1º. y 2º., caracterizado por el molido del extracto de café combinado y estabilizado con azúcar, incorporando la humedad correspondiente al producto de azúcar café obtenido, para proceder a su moldeo.

135.- 4º.- "UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION Y OBTENCION DE UN PRODUCTO COMPUESTO DE EXTRACTO DE CAFE Y AZÚCAR", todo tal y conforme se describe en la presente memoria, la cual consta de 141 líneas.

Madrid, 3 de agosto de 1.948.

SALVADOR NAVARRO GRASA.-

P. A.