

PATENTE DE INVENCION

"152/49"

187550



MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

"Un procedimiento de preparación de café concentrado".

=====

Solicitante: MAURICE GASTON FREDERIC DOMAIN, de nacionalidad francesa, domiciliado en Madrid, Orellana, 1.

=====

Con frecuencia es necesario, por ejemplo en las fondas y hoteles, preparar café para personas que no lo consumen todas a la vez. Es imposible preparar este café para cada persona y corrientemente se prepara una gran cantidad en el colador o por cualquier otro procedimiento.

Desgraciadamente, un café tal no conserva su perfume y su aroma y el café que se sirve en último lugar es de calidad inferior.

Se ha pensado utilizar esencia de café para preparar rápidamente y en el momento deseado la cantidad de café que se precise. Pero el café hecho con las esencias obtenidas hasta ahora, no es muy bueno; porque



las expresadas esencias no han conservado todo el aroma del café que ha servido para prepararlas.

15. La presente invención tiene por objeto un procedimiento para la obtención de un café concentrado tal que el concentrado obtenido permite preparar café cuyos perfume y aroma son muy notables.

20. El procedimiento según la presente invención consiste en mezclar en vaso cerrado, al abrigo del aire durante un tiempo suficientemente largo café molido y agua puesta a una temperatura superior a 100° C., en refrigerar la mezcla en un punto próximo al de la congelación, en filtrarla, después someter el jugo obtenido a una serie

25. de refrigeraciones que se efectúen a temperaturas cada vez más bajas, y luego secar enérgicamente los trozos helados entre cada refrigeración.

30. El concentrado obtenido puede embotellarse y la concentración obtenida es tal que la dosis necesaria para la obtención de una taza de buen café puede ir introducida en un peso de azúcar equivalente a un terrón.

35. El trozo de azúcar moldeado en la forma deseada de un pequeño recipiente se impermeabiliza interiormente mediante una capa de gelatina o por cualquier otro procedimiento, para impedir la pérdida ^{del café} a través del mismo. Después se tapa a presión por una tapa de azúcar cuya superficie interior se gelatiniza también o se impermeabiliza. La gelatina, de preferencia, se sala ligeramente para hacer resaltar el gusto y el aroma del café.

40. También se puede gelatinizar el concentrado y darle forma de ovoides.

El tiempo que el café puede estar en contacto con el agua es de una media hora, pero si se trabaja a una presión superior a 2 kg/cm² y con agitación, esta duración

187556



45. puede reducirse.

El poso de café, separado del jugo por filtración, se somete convenientemente a un lexiviado metódico para extraer de él el jugo que le hubiera podido quedar. El jugo diluido así obtenido podrá, por ejemplo, servir al

50. tratamiento de una nueva cantidad de café molido durante una fabricación ulterior.

He aquí un ejemplo de aplicación del procedimiento según la invención.

55. Se mezclan 100 g. de café molido con 400 a 600 g. de agua y se pone la mezcla a 120° C. durante una media hora, en vaso cerrado. Esta mezcla se refrigera después y se filtra y se obtiene de 90 a 95 por ciento de jugo con relación a la cantidad de agua inicial.

60. El agua se ha refrigerado a unos -10° y oreado de modo que se elimine el hielo que se hubiera formado. El jugo restante, cuyo volumen no era más que de 250 cm³ se ha refrigerado a unos -25° y oreado de nuevo. Esta operación ha suministrado 100 cm³ de un concentrado que se ha sometido a una tercera refrigeración a unos -55° C. y

65. después se ha oreado. Por último se han obtenido 40 a 50 cm³ de esencia de café, de la que 4 a 5 cm³ permiten obtener, mediante simple adición de agua, una taza de un café que tiene un perfume y un aroma muy notables.

70. Este concentrado de café, puede, según se ha expresado anteriormente, ir rodeado de azúcar gelatinizada en el interior o bien de una envoltura de gelatina y en el dibujo adjunto se ha representado en corte, un ejemplo del producto que puede obtenerse de este modo.

75. Se ha llenado una envoltura cilíndrica 1 de azúcar gelatinizada en el interior con concentrado de café 2. La gelatina se sala ligeramente para hacer resaltar el



gusto y aroma del café. Este cilindro se cierra por medio de un comprimido de azúcar cortado 3 y encajado a presión.

La presente invención puede aplicarse igualmente
80. a los extractos de té, de infusión de menta, de verbena, de tila, etc.

El azúcar que constituye la envolvente puede mezclarse con una determinada cantidad de leche completa en polvo, o parcial o completamente descremada. Esta
85. cubierta o envolvente gelatinizada o impermeabilizada en su interior por cualquier procedimiento conocido contendrá la dosis de café necesaria para la obtención directa de una taza de café con leche azucarada.

El mismo procedimiento puede aplicarse para la
90. obtención directa del té con leche.

N O T A

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indi-
95. cadas son susceptibles de modificaciones de detalle, en cuanto no alteren su principio fundamental, siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita patente de invención, por 20 años en España:
"PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE CAFE CONCENTRADO"; caracte-
100. rizándose por lo siguiente:

1º.= Procedimiento de preparación de café concentrado caracterizado porque se mezclan en vaso cerrado durante un tiempo suficientemente largo café molido con agua que se pone a una temperatura superior a 100º C.
105. refrigerándose y filtrándose la mezcla, después se somete el jugo obtenido a una serie de refrigeraciones que tienen lugar a temperaturas cada vez mas bajas y oreándose entre cada refrigeración.

2º.= Procedimiento según reivindicación 1ª,

- 5 187556

2



110. caracterizado porque el poso de café se somete a un
lexiviado metódico, utilizándose el jugo obtenido para una
preparación ulterior de concentrado de café.

3º.= Procedimiento de preparación de café concen-
trado, caracterizado porque se aplica a una infusión de
115. la planta de la que se desée obtener una infusión concen-
trada.

4º.= Procedimiento de preparación de café concen-
trado, caracterizado porque al café concentrado, al té y a
otras infusiones concentradas se añade gelatina y/o se las
120. envuelve en azúcar, pudiendo añadirse eventualmente a esta
envoltura de azúcar leche en polvo.

5º.= Procedimiento de preparación de café
concentrado; tal y como queda substancialmente descrito
en la presente memoria, que consta de cinco hojas escritas
125. por una sola cara.

Madrid, 23 de marzo de 1949.

Maurice, Gaston, Frédéric, DOMAIN.

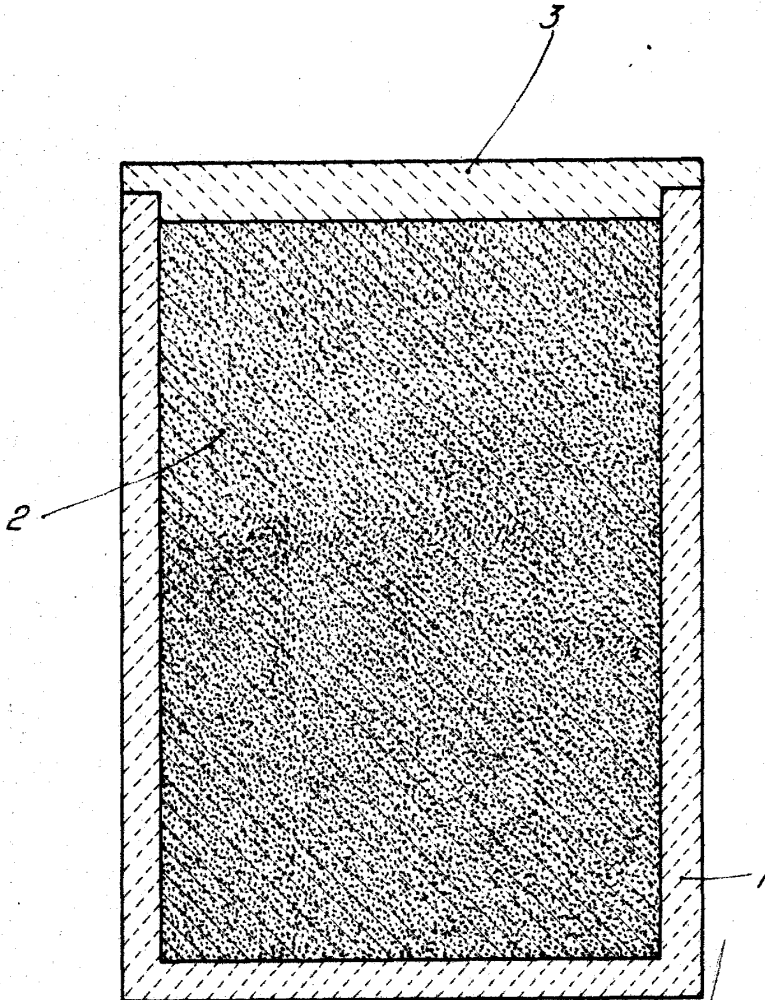
Por Poder de L. LÓPEZ ACEBO



187556

187556

23 MAR.



Madrid, 23 de marzo de 1949.
Por Pedro de la ACEBO