



**MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL**

**187972**

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

Una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA,

a favor de

DON JUAN ROCA VALLES, residente en SEVILLA, Avda. de

Jerez.- Villa María de la Concepción. Bella Vista

por

"PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN SUSTITUTO DE CAFE

EN ESTADO LIQUIDO, ACUOSO Y SOLIDO, COMPLETAMENTE SOLUBLE"

Inventor: El solicitante, de nacionalidad española.

-----\*\*\*-----



5

La invención a que se refiere la presente Memoria, constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones que establece el vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1930.

10

Se trata de producir un producto sustitutivo del café que puede ofrecerse al mercado en estado sólido, líquido o acuoso, siendo esencial el que en cualquiera de estas formas el producto sea completamente soluble en agua, leche etc.

15

El proceso de fabricación se basa en la forma en que han sido preparados y transformados los diferentes productos que lo integran, para conseguir un sabor y un aroma muy parecidos a los del café, con lo que queda clasificado este torrefacto como único en su clase; en su solubilidad completa, es decir, que con solo la adición de agua caliente, se disuelve instantáneamente sin dejar poso ni residuo de ninguna clase.

20

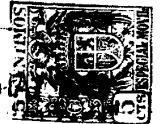
Los componentes de este producto son la malta, la soja, la cascarilla o pulpa del cafeto, la achicoria, la dextrosa y el azúcar. Estos productos se emplean en proporción y cantidades muy bien estudiadas, lo que es indispensable para el éxito de la elaboración del extracto. Las proporciones que en los componentes referidos se emplean, son las siguientes:

25

Para un kilogramo del producto: Malta, 400 gramos; soja, 200 gramos; cascarilla, 300 gramos; achicoria, 100 gramos. Posteriormente se añaden 400 gramos de dextrosa y 100 gramos de azúcar. Desde luego, estas proporciones se indican a título de ejemplo solamente, porque pueden variar.

30

El fundamento de la fabricación para obtener con éxito el producto a que nos referimos, se basa en el procedimiento



35

de tratar la cascarilla o pulpa del cafeto para obtener el extracto. Esta cascarilla o pulpa ha de conservar íntegro el ácido cafetánico, que es el que da aroma al producto y para esto se efectúa un procedimiento de extracción mediante el cual resulte el producto obtenido fuertemente concentrado gracias a ser sometida en el curso del procedimiento la solución que lo viene a constituir a reiteradas reconcentraciones y gargas por infusión.

40

45

Consiste esencialmente el procedimiento de que se trata, en hacer pasar agua caliente, preferentemente a temperatura de ebullición, sucesivamente por una reiterada alternancia de recipientes de infusión y calderas de concentración y recalentamiento, de modo que, durante todo el curso seguido por el líquido, constituido inicialmente por agua y luego por la solución cada vez más concentrada de café, resulte siempre suficientemente caliente por ir cargándose sucesivamente de café en los diferentes recipientes de infusión hasta llegar a constituir el deseado extracto de café reconcentrado.

50

55

Como es natural, a medida que aumenta la riqueza del líquido en café, disminuye el poder disolvente del mismo en los depósitos de infusión. El consumo del café contenido en ellos no es el mismo en todos, por lo cual es conveniente en la práctica del procedimiento, para mejor aprovechamiento del café, o bien cambiar oportunamente el sentido de circulación del líquido caliente o, estando establecidas las repetidas calderas de calentamiento y los recipientes de infusión en circuito cerrado, dividido en secciones, cambiar cuando sea procedente la caldera de calefacción en que se inicie el ciclo de producción y consiguientemente el recipiente de infusión en que termine.

60

65

Como es de suponer, los aparatos y las instalaciones empleados para poner en práctica el procedimiento, podrán



tener una gran diversidad de formas.

70 Reunidos los extractos de la maltam soja y achácoria, con el obtenido de la pulpa del cafeto, se añadirá la dextrosa tostada y el azucar pulverizado y una mezcladora eléctrica se encargará de que todos estos ingredientes formen un solo cuerpo, y a continuación se procederá al secaje del producto que se hará en una secadora electro-automática de precisión, estudiada especialmente para este fin.

75 Una vez solidificado el extracto, se sacará de las bandejas y se echará en la máquina granuladora, de donde pasará al aparato de llenar y dosificar las bolsitas de papel parafinado, en las que irá envasado el granulado y cuyas bolsitas, de unos doce gramos de contenido, se pondrán dentro de una cajita de cartón litografiado de fina presentación.

80 Dicho lo que antecede, es muy importante hacer constar que cada una de las operaciones mencionadas pueden efectuarse por cualquier medio conocido en la industria, y así, por ejemplo, la secación puede llevarse a cabo por medio de estufas secadoras, cámaras de aire frío, procedimientos naturales y cuantos puedan conducir al mismo fin. Del mismo modo, pueden emplearse para la producción del extracto aparatos al vacío, evaporadores de cualquier género y cuantos medios son conocidos en la técnica industrial para conseguir el mismo resultado.

85 Como ya se ha dicho, el producto sustitutivo del café así obtenido puede presentarse en forma líquida, pastosa, acuosa y sólida, siempre completamente solubles.

90 Hecha la descripción precedente, es preciso añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

100

- 5 -

N O T A

187972



En resumen: La Patente de Invención cuyo registro se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

105

110

1ª.- Procedimiento de fabricación de un sustituto de café en estado líquido, acuoso y sólido completamente soluble, caracterizado porque los componentes del producto son la malta, la soja, la cascarilla o pulpa del cafeto, la achicoria, la dextrosa y el azúcar, empleados en las proporciones de: malta, 400 gramos; soja, 200 gramos; cascarilla 300 gramos y achicoria 100 gramos, para una cantidad de un kilogramo del producto, debiendo añadirse luego 400 gramos de dextrosa y 100 gramos de azúcar, bien entendido que estas proporciones pueden variar ligeramente.

115

120

2ª.- Procedimiento, según la reivindicación 1ª, caracterizado porque para el proceso de fabricación se prepara ante todo la pulpa del cafeto, haciendo pasar el agua caliente, preferentemente a temperatura de ebullición, sucesivamente por una reiterada alternancia de recipientes de infusión y calderas de concentración y recalentamiento, de modo que, durante todo el curso seguido por el líquido, constituido inicialmente por agua y luego por la solución cada vez más concentrada de café, resulte siempre suficientemente caliente por ir cargándose sucesivamente de café en los diferentes recipientes de infusión, hasta llegar a constituir el deseado extracto de café reconcentrado, que puede presentarse en forma líquida, pastosa, acuosa o sólida, utilizando para estos fines, lo mismo que para cada una de las fases de la elaboración, cualquier procedimiento conocido de la técnica industrial sin limitación alguna, siempre que conduzcan al resultado necesario, que es un producto completamente soluble.

125

130

3ª.- Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque, reunidos los extractos de la



135

malta, soja y achicoria con el obtenido de la pulpa del ca-  
feto, se añadirá la dextrosa tostada y el azúcar pulveri-  
zado y una mezcladora eléctrica se encargará de que todos  
estos ingredientes formen un solo cuerpo, y a continuación  
se procederá al secado del producto que se hará en una se-  
cadora electroautomática de precisión, estudiada especial-  
mente para este fin.

140

4ª.- Procedimiento, según las reivindicaciones anterio-  
res, caracterizado por que, una vez solidificado el extracto,  
se sacará de las bandejas y se echará en la máquina granu-  
ladora de donde pasará al aparato de llenar y dosificar  
las bolsitas en que el producto ha de venderse.

145

5ª.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que  
ha de recaer la Patente de Invención que se solicita,  
"PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN SUSTITUTO DE CAFE EN  
ESTADO LIQUIDO, ACUOSO Y SOLIDO, COMPLETAMENTE SOLUBLE".

150

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria,  
que consta de seis páginas escritas a máquina por una sola  
cara.

Madrid, 26 de Abril de 1949

ALFONSO UNGRIA

MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL