



13 FEB

191661

191661

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

=====

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio español, sus colonias y protectorados a favor de,

Don Melchor CALONGE COSTA

de nacionalidad española y residente en Barcelona, Avenida del Generalísimo, número 420, por:

PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE PRODUCTOS SUSTITUTIVOS DEL CAFE.

=====

191661



- 2 -

MEMORIA DESCRIPTIVA

=====

Actualmente sigue en la industria de productos alimenticios, el procedimiento de simple torrefacción de los cereales en grano para la preparación de los llamados sustitutivos del café, pero es evidente y de todos conocido, que si bien la infusión o cocimiento que se obtiene con ellos presenta el color deseado, no ocurre lo propio en lo que respecta a su labor, ya que no solo en nada recuerda al característico sabor del café sino que por el contrario y en la mayoría de los casos el sabor es muy poco agradable, caracterizándolo casi siempre por un suave picor y sabor a paja cocida. - - - - -

Este sabor desagradable es debido a la presencia de cierta cantidad de celulosa quemada procedente de la cáscara o envuelta natural del grano que al mismo tiempo y durante la torrefacción impide que las materias amiláceas que constituyen el interior del grano alcancen el punto de tostado o torrefacción que es conveniente para que en la infusión o cocimiento produzca un líquido aromatizado. Al mismo tiempo al quemarse la celulosa se produce carbón que fermenta en ennegrecimiento y el mal sabor de las infusiones. - - - - -



Por otro lado y tras las experiencias oportunas,
25. el recurrente técnico especializado en la preparación de esta clase de productos, ha podido comprobar que además de lograrse un considerable aumento en la aromatización de las infusiones o cocimientos realizados con los cereales exentos de celulosa y la desaparición del sabor desagradable a paja, estos cocimientos o infusiones son de un elevado poder estimulante y alimenticio llegando a sustituir a las infusiones de café con la ventaja de que no contiene cafeína, que por su acción excitante sobre el corazón queda contraindicada en muchos casos. - - - - -

30.

35.

Para lograr el fin deseado el recurrente ha ideado y experimentado con buen éxito el procedimiento a que se contrae esta Patente de Invención, el cual está caracterizado principalmente en someter a los cereales a un tratamiento de malteado por calor húmedo, para lograr que parte del almidón que contiene el grano del cereal se transforme en azúcares. Seguidamente se lleva a cabo la supresión de la celulosa, para lo cual se somete el grano a un tratamiento mecánico en aparatos apropiados, procediéndose a continuación mediante una criba o similar a separar el grano propiamente dicho, (que quedaba exento de celulosa) y malteado. Como tercera fase del proceso se somete el grano así obtenido a una elevación de

30.

45.

191661

13 FEB



- 50. temperatura en ambiente seco, manteniéndose en estas condiciones y en agitación casi constante, hasta lograr que la totalidad del grano tratado presente el mismo grado de tostación. Por último, para lograr un aumento en la presencia de sacarosa
- 55. y como fase final del tostado, se rocía a los granos, que se encontrarán a elevada temperatura con azúcares homólogos en estado de fina división, continuándose en la agitación, no interrumpida, hasta lograr la fusión de los referidos azúcares que se
- 60. han adicionado y una vez logrado esto dejándose enfriar hasta la temperatura normal procediéndose seguidamente a su envasado para evitar se pierda el aroma. - - - - -

- Fácilmente se comprenderá que dada la circunstancia
- 65. de mayor presencia de sacarosa, por formación y adición al final, y asimismo ausencia de celulosa, las infusiones o cocimientos que se preparan presentan un sabor agradable, tienen poder alimenticio y en general poseen las cualidades óptimas como sustitutivo del café sin presentar la propiedad, en muchos
 - 70. casos perjudicial de este producto, de excitar el corazón y producir insomnios. - - - - -

- Descritas convenientemente las características del procedimiento a que se contrae esta Patente se
- 75. hace observar que en el mismo será susceptible in-



191661

80. introducir todas aquellas modificaciones que la experiencia, la práctica y la técnica puedan aconsejar, siempre que con ellas no se cambie, altere o modifique su idea fundamental, la cual queda resumida en la siguiente, - - - - -

N O T A
=====

Se declaran de novedad, propiedad y utilidad para todo el territorio español, sus colonias y protectorados, las siguientes, - - - - -

85. REIVINDICACIONES
=====

90. 1ª.- Procedimientos de fabricación de productos sustitutivos del café, caracterizado en someter al grano a un tratamiento de malteado por calor húmedo en aparatos apropiados manteniéndose el nivel de temperatura y grado de humedad en el límite conveniente y durante el tiempo necesario para que se inicie la parcial transformación del almidón en azúcares.

95. 2ª.- Procedimiento de fabricación de productos sustitutivos del café caracterizado en que por un procedimiento mecánico, similar al de descascarado, se le priva al grano de cereal a tratar de la celulosa que contiene en su envoltura exterior. - - - -

3ª.- Procedimientos de fabricación de produc-

19166 13 FEB 1



100. tos sustitutivos del café caracterizado en someter al grano de cereal a una elevación de temperatura en ambiente seco, hasta lograr un grado de tostación conveniente y regular en toda su masa. - - -

105. 4ª.- Procedimiento de fabricación de productos sustitutivos del café caracterizado en que durante la operación citada en la nota anterior y como fase final de la misma se rocía a los granos que se encontrarán a elevada temperatura, con azúcares en fina división, manteniéndose la misma temperatura y agitación hasta lograr la fusión de la referida sacarosa que envolverá al grano tratado . - - - - -

110. 5ª.- "PROCEDIMIENTOS DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS SUSTITUTIVOS DEL CAFE". - - - - -

115. Todo ello tal y como se describe y reivindica en la presente memoria que consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras. - - -

Madrid 13 de Febrero de 1.950

P. A. de

D. MELCHOR CALONGE COSTA.

Luis Triana Arroyo

p. p.