



191726

191726

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

Una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA,

a favor de

DON JUAN DIOS CANTERO, residente en CAZORLA (Jaén)

por

PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO SUSTITUTIVO
DEL CAFE Y CON TODAS LAS PROPIEDADES DE LOS GRANOS DE
ESTE POR LO QUE SE REFIERE A SU ASPECTO, FORMA, PESO,
TAMAÑO, COLOR, AROMA Y GUSTO.

Inventor: El solicitante, de nacionalidad española.

-----*****-----



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.

Se han hecho hasta la fecha muchos ensayos para conseguir un producto que sustituya al café extranjero o colonial del modo más perfecto posible, y bien sabido es que no se ha conseguido resolver el problema sino muy incompletamente. El procedimiento que vamos a describir, tiene la finalidad de obtener un producto equivalente al café, no solo por sus cualidades de aroma y gusto, sino también por tener la misma forma de los granos del café natural, teniendo estos granos el mismo peso, tamaño y color. De este modo, se consigue satisfacer a la vista y al paladar, creando un producto completamente nuevo con considerables ventajas que han de ser muy estimadas por el consumidor.

Aun cuando las proporciones de los diferentes ingredientes que constituyen el producto mencionado pueden variar según los casos, exponemos a título de ejemplo una fórmula que, según los estudios efectuados, da resultados completamente satisfactorios. Esta fórmula es la siguiente:

Bellota o cebada	60%
Asúcar.....	5"
Polvo de raíz de genciana.....	0,05 %
Achicoria.....	33, %
Regaliz.....	1,95 %
Aglutinante inofensivo.....	15 %

La mezcla de estos ingredientes se trabaja en máquinas automáticas de comprimir o de moldear, con objeto de dar a la masa forma muy parecida a la de los granos del café. Esta



35

forma puede dárse también a mano, comprimiendo o moldeando la masa referida.

40

Para practicar el procedimiento, puede comenzarse por moler los granos de cebada o bellota, que también pueden ser de garrofa o achicoria, estando todos ellos previamente tostados, formando así una masa que por mediación del aglutinante, es susceptible de formar los granos. También pueden utilizarse los productos referidos en crudo para moldearlos con el fin de que, una vez que tomen la forma del grano del café, tostarlos y torrefactarlos. Igualmente puede formarse una masa con agua y estas harinas en crudo. El aglutinante puede adicionarse antes o después de dar a la masa la forma de grano de café.

45

50

El producto resultante se expende en bolsas de papel, caja de cartón o botes de lata, con un contenido de 50, 100, 250, 500 y 1000 gramos. En cuanto al modo de usar el producto, solo hemos de decir que se hace en la misma forma que si se tratara del café real extranjero o colonial, pero no debe molerse el grano demasiado fino. Una vez molido, se hierve (sin escaldarlo) durante unos tres minutos, dejándose luego reposar antes de colarlo. Se pasa luego por un colador muy fino, y se sirve solo o con leche al modo usual.

55

60

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

N O T A

65

En resumen: La Patente de Invención cuyo registro se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:
1.- Procedimiento de fabricación de un producto sustitutivo del café y con todas las propiedades de los granos de este por lo que se refiere a su aspecto, forma, peso, tamaño,



70

color, aroma y gusto, caracterizado porque se procede a base de una fórmula integrada por los elementos siguientes: bellota o cebada, 60%; azúcar, 5%; polvo de raíz de gen- ciana, 0.05%; achicoria, 33%; regaliz, 1.95% y aglutinante inofensivo, 15%, pudiendo variar ligeramente las proporcio- nes indicadas.

75

2º.- Procedimiento, según la reivindicación 1ª, caracteri- zado porque los productos referidos se muelen finamente y se les dá la forma del grano del café real por medio de má- quinas automáticas de comprimir o de moldear, operación que también puede efectuarse a mano comprimiendo o moldeando, con objeto de obtener un producto sustitutivo del café que tiene todas las propiedades del grano de éste por lo que se refiere a su aspecto y cualidades, y hecho lo cual se efectúa el tostado.

80

85

3º.- Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque también puede procederse convirtiendo en harina los mencionados ingredientes previamente tostados, para darles después la forma del grano por los mismos medios referidos, e igualmente se puede formar con la harina resul- tante una masa con agua y el aglutinante de que se ha hecho mención.

90

4º.- Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el moldeado en forma de granos de café se efectúa introduciendo la masa en la tolva de una máquina automática de comprimir, provista de su correspondiente ma- triz que imite exactamente la forma del grano del café, aun cuando puede emplearse también un procedimiento manual de compresión y moldeado.

95

5º.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita, PROCEDI- MIENTO DE FABRICACION DE UN PRODUCTO SUSTITUTIVO DEL CAFE Y CON TODAS LAS PROPIEDADES DE LOS GRANOS DE ESTE POR LO QUE



- 5 - 191726

100

SE REFIERE A SU ASPECTO, FORMA, PESO, TAMAÑO, COLOR, AROMA Y GUSTO.

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

Madrid, 17 de Febrero de 1950

ALFONSO UNGRIA

Alfonso Ungria