

191735

P.- 7886.-

191735



17 FEB

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

17 FEB. 1950

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

PATENTE DE INVENCION

en

ESPAÑA

por VEINTE años

a nombre de H. HCH. WUHRMANN, de nacionalidad suiza, residen-
te en Claudio Coello 77, Madrid, por:

"UNA MEJORA EN LOS PROCEDIMIENTOS DE OBTENCION DE
EXTRACTOS DE CAFE CONCENTRADOS Y SOLUBLES".

-o-

Se sabe que por tratamiento adecuado de café tos-
tado puede obtenerse un extracto fácilmente soluble en agua
y que contiene las principales sustancias aromáticas del ca-
fé. Pero, por lo común, los procedimientos para ello son bas-
tante complicados y precisan emplear portadores especiales pa-
5 ra el aroma, cuyos portadores proceden del café mismo o de
sustancias extrañas a él.

Además, deben mantenerse con mucho cuidado condi-
ciones operativas muy rígidas a fin de no menoscabar las sus-
tancias aromáticas, muy inestables.

10



191735

Por lo común se emplean hidratos de carbono como portadores para el aroma, cuyos hidratos de carbono proceden del café mismo o de otros vegetales. Por lo demás, sólo un procedimiento ha alcanzado importancia industrial, cuyo procedimiento obtiene los portadores del aroma de los residuos del extracto de café, ya que todas las demás sustancias extrañas comunican también necesariamente al extracto un olor y un sabor extraños.

Ahora bien, existe en principio la posibilidad de emplear con éxito un portador para el aroma si éste portador, en primer lugar, puede utilizarse en cantidades muy pequeñas y, además, realiza de un modo perfecto la función de fijación del aroma. El sabor propio del portador, finalmente, debe ser lo más débil posible.

Estas condiciones son satisfechas de un modo sorprendente por la lecitina. Las consideraciones que siguen apoyarán esto: la lecitina pertenece funcionalmente a los jabones, los cuales tienen la propiedad de actuar como enlaces entre el agua y las sustancias insolubles en agua. Por el hecho de que el resto hidrófilo de la lecitina se une al agua y el resto hidrófobo se enlaza con las sustancias insolubles en agua, se consigue una mezcla íntima y estable. A esto se añade el que la lecitina pura carece prácticamente de olor y sabor. La tercera exigencia es asimismo cumplida: Como las cantidades de las sustancias que prestan su aroma al café son sólo reducidas, deben emplearse también cantidades pequeñísimas de lecitina. Estas cantidades oscilan entre 0.005 y 0.01



191735

por ciento del peso del café.

Como ejemplo operativo del invento se cita el siguiente:

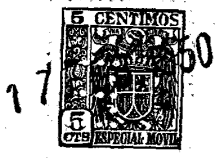
Ejemplo:

5 100 kgms. de café finamente molido se extraen con
500 litros de agua a 80-100° C. El agua de extracción contiene
10 0,005-0,01 por 100 del peso del café = 5-10 gramos de lecitina la cual, para su uniforme distribución en el agua, se disuelve primero en un disolvente adecuado para ella, y luego se añade en esta forma al agua de extracción, agitando. El extracto se lleva luego a una instalación de concentración que permite expulsar por destilación a 28-30° C el componente acuoso de la mezcla. El residuo se sigue trabajando en la forma apropiada a su finalidad de empleo.

---- N O T A ----

15 Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Invención en España, son los siguientes:

20 1º. Una mejora en los procedimientos de obtención de extractos de café concentrados y solubles, que consiste en añadir lecitina al agente de extracción.



191735

2º. La mejora según se reivindica en el punto 1º.,
caracterizada por que la adición de lecitina se hace en canti-
dades que oscilan entre 0,005 y 0,01 por ciento referidas al
peso del café.

5 3º. Una mejora en los procedimientos de obtención
de extractos de café concentrados y solubles.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que ante-
cede y para los fines que se han especificado.

10 Esta Memoria consta de cuatro hojas escritas a má-
quina por una sola cara.

Madrid a 17 FEB. 1950

P. A.

Alberto de Elizaburu

Por Poder

Elrte

M/L/L.