



1950

193310

193310

COMISION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

MEMORIA DESCRIPTIVA

de

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

e n

E S P A Ñ A

por VEINTE años

por "procedimiento de recuperación
de un subproducto de café"

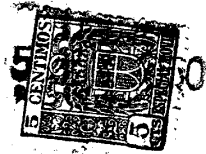
A nombre de: D. Pablo GALLO ALCÁNTARA

De nacionalidad española

Domiciliado en Verónica, 5. MADRID

-0-

5 El objeto de la presente solicitud de patente de invención se refiere a un procedimiento de fabricación de un subproducto de café que permite, por medio de un proceso nuevo y fundamentalmente distinto a cuanto hasya ahora se conoce, el aprovechamiento de la cascarrilla de café procedente de las máquinas de descascarillar, obteniéndose como resultado industrial un produc-



to de cualidades alimenticias y estimulantes completamente analogas al grano del café.

10 Hasta ahora no se había encontrado procedimiento eficaz alguno capaz de recuperar la cascarilla de café procedente del último proceso de beneficiado del mismo, a pesar de que se sabía que en la misma existen los principios aromáticos y estimulantes del grano.

15 Con el procedimiento que se preconiza se logra la recuperación casi íntegra de la cascarilla, obteniéndose un producto de gran interés económico ya que se trata de una verdadera recuperación de un producto que de otra manera no tendría aplicación útil.

20 Se basa el procedimiento en el tratamiento de los desperdicios arrojados por la máquina descascaradora, sometiéndolos a un tratamiento termomecánico en el cual, debido a la especial índole y constitución de la materia a tratar, ha habido que introducir operaciones y técnica completamente nuevas y apropiadas al fin que se destinan.

25 Los desperdicios a que se refiere el párrafo anterior, son sometidos a una molienda a fricción hasta conseguir una total separación de la pulpa y luego se someten a un minucioso lavado para eliminar el polvo y
30 cuantas partículas se mezclasen durante el beneficiado del café, empleando para la separación procedimientos de decantación.

35 La cascarilla lavada es sometida a un secado especial con el fin de que no pierda cualidades, el cual secado se efectúa a la sombra y a temperaturas medias. Tras de este secado natural se verifica otro artificial a fuego hasta que quede quebradiza y en condiciones de poder ser molida o triturada.

40 El producto que ha llegado a la fase últimamente citada es sometido, por último, a tueste lento



ya que las pequeñas dimensiones de la cascarilla molida no permite la aplicación de un calor a alta temperatura. El resultado se moltura y envasa para su expendición.

45

De la manera descrita se logra un producto de alto interés económico-industrial a partir de la cascarilla del café revalorizando esta que sin ello carecería de valor. Ello da idea de la gran importancia de la gran importancia de este procedimiento realmente de recuperación de un sub-producto que de otro modo carecería de interés.

50

Descrita suficientemente la invención, así como la manera de realizarla prácticamente, debe hacerse constar que la misma es susceptible de modificaciones de detalle que no alteren su fundamento.

55

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

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta patente de invención, en España, por veinte años, son los siguientes:

60

1º.- procedimiento de recuperación de un sub-producto de café, caracterizado porque los desperdicios arrojados por la máquina descascaradora y sin valor industrial actualmente alguno, son recuperados sometiéndolos a un tratamiento termomecánico cuya primera fase consiste en un desgarramiento a fricción hasta el logro de la separación total de la pulpa.

65

2º.- procedimiento de recuperación de un sub-producto de café, caracterizado porque los desperdicios que constituyen la cascarilla exenta de pulpa son sometidos a un lavado y agitación con decantación subsiguiente para la eliminación de polvo y cuantas partículas se mezclasen durante el beneficiado del café.

70

3º.- procedimiento de recuperación de un sub-



75 producto de café, caracterizado porque la cascarilla
lavada es secada por un procedimiento mixto, parte natu-
ral a la sombra y a temperatura media, y parte artifi-
cial a fuego, también a temperatura no muy elevada, has-
ta que que de quebradiza.

80 4ª.- Procedimiento de recuperación de un sub-
producto de café, caracterizado porque la cascarilla
seca se tritura y se somete a tuesta lento a baja tem-
peratura ya que el estado de división de la misma iji-
pide el uso de temperaturas altas.

85 5ª.- Procedimiento de recuperación de un sub-
producto de café, caracterizado porque la cascarilla en
el estado a que llega después de ser sometida a las ope-
raciones que se reseñan en las anteriores reivindica-
ciones, es sometida al molturado final con lo que queda
90 en condiciones de envasado y expendición.

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

Esta Memoria consta de cuatro hojas escritas
a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 5 de junio de 1950.