

227584

227584



PATENTE DE INVENCION  
por VEINTE años  
en ESPAÑA

a favor de Don Ramón Almela Alarcón, de nacionalidad española, domiciliado en Madrid, calle de Bocangel, número 2,

p o r

"UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE CAFE CONDENSADO "

~~~~~

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

La presente solicitud se refiere a un procedimiento para la fabricación de café condensado, cuyo registro trata de obtenerse en territorio español de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente en materia de Propiedad Industrial.

5

En la primera fase del procedimiento ha de someterse el café al medio tueste al natural, en bombos giratorios de



aire caliente, a punto de romper a sudar, pasándose a una segunda fase de molturación por medio de potentes molinos de martillos, hasta convertirlo en granillo entre fino y grueso. Luego se inicia una tercera fase en la que es sometido a un cierto grado de descafeinado, primero, en estufa a 60°-70° y seguidamente a un prensaje hidráulico de potencia media, hasta que se provoca la expulsión de un determinado grado de cafeína mantecosa.

La cuarta fase de preparación del café, requiere que la pasta se vuelva a desecar en estufa de aire caliente, procediéndose después a molturarla enérgicamente por medio de cernedores mecánicos y mallas metálicas de grado impalpable, para pasarla con posterioridad por una refinación absoluta a base de grandes máquinas con potentes rodillos de acero de modo que resulta en condiciones para las ulteriores mezclas con los restantes elementos.

A tal efecto se prepara también el azúcar sometiendo a una primera fase de tueste enérgico a 100°/120° hasta conseguir un alto punto de torrefacción, muy aproximado al de azúcar quemada para que pierda así dulzor y totalmente su contenido alcohólico. La segunda fase consiste en pulverizar sobre ella la parte líquida del café que se extrajo en prensa, pasándose también este producto a desecación lenta por estufado.

Independientemente se prepara materia glucosa, que es sometida en una primera fase a lenta evaporación por concentración en "vacum" y a un tratamiento de desecado posterior en estufa por aire caliente hasta dejarla en estado pulverulento absoluto, mientras en una segunda fase se pul



verizará a punto impalpable por medio de molinos de martillos de acero a 3.000/4.000 rpm.

40 Por otra parte y también mediante sistema de Evacuación se procede a concentrar leche natural, que una vez preparada al punto conveniente permite pasar a la fase final, en la que el café ultrarrefinado obtenido en las fases iniciales se mezcla en la proporción de 150 a 500 gramos con el azúcar tostada según las fases siguientes y que se aporta  
45 en la misma cantidad; luego se agregan a la masa 400 a 1.000 gramos de azúcar íntegra glass, así como 50 a 500 gramos de glucosa preparada de acuerdo con la primera y segunda fase de su tratamiento, añadiendo por último la leche natural a punto de concentración en cantidad de 1.000  
50 a 5.000 gramos. Cuando quedan mezcladas las materias descritas, se someterán a evaporaciones de conjunto y a un total emulsionado por medio de aparatos mecánicos de conchaje a 150/200 rpm., resultando un producto final a tipo de condensación, apto para depositarlo en botes de hojalata, que cerrados también mecánicamente y esterilizados con  
55 posterioridad en auto-clave, quedaran en condiciones de etiquetarlos a fin de proceder a su venta en el mercado.

60 Descrita suficientemente la naturaleza y objeto de esta Patente de invención, se ha de hacer constar que es susceptible de variación todo aquello que no suponga alteración de sus características esenciales, que se especifican en la siguiente

N O T A

1.- Un procedimiento para la fabricación de café condensado, que se caracteriza porque previo medio tueste del

227584



65 grano al natural en bombos giratorios de aire caliente, a  
punto de exudación y molturado ulterior por medio de poten-  
tes molinos de martillos para que se transforme en granillo  
entre fino y grueso, el café es sometido a un cierto grado  
de descafeinado, primero en estufa a 60<sup>o</sup>-70<sup>o</sup> y luego por  
70 prensaje hidráulico de potencia media hasta provocar la  
expulsión de parte de la cafeina mantecosa, la pasta así  
obtenida se vuelve a desecar en estufa de aire caliente,  
para proceder a nueva molturación energética con cernedores  
mecánicos y mallas metálicas de grado impalpable pasándola  
75 después para una refinación absoluta, por máquinas con po-  
tentes rodillos de acero, al salir de las cuales y en pro-  
porción de 150 a 500 gramos se mezcla con igual cantidad de  
azúcar sometida de antemano a un tueste enérgico a 100-  
120<sup>o</sup> hasta conseguir un alto punto de torrefacción muy  
80 aproximado al de azúcar quemada -para que pierda parte del  
dulzor y totalmente su contenido alcohólico-. Antes de  
mezclar este producto con la masa resultante de las opera-  
ciones ya descritas, se pulveriza sobre él la fracción lí-  
quida de café que procede del prensaje anterior, pasando  
85 luego además el conjunto por una nueva desecación lenta me-  
diante estufado.

2.- Un procedimiento para la fabricación de café con-  
densado, según la reivindicación primera, que se caracteriza  
porque a la mezcla así obtenida se añaden 400 a 1.000 gramos  
90 de azúcar íntegra "glass", así como glucosa sometida pre-  
viamente a lento evaporado concentrándola en "vacuum" y tra-  
tada para desecado posterior en estufa por aire caliente  
hasta dejarla en estado pulverulento absoluto a fin de que

227584

.- 5 -.



95 luego y una vez pulverizada a punto impalpable por medio  
de molinos de martillos de acero a 3.000/4.000 revolucio-  
nes por minuto, pueda integrarse en la masa en proporción  
de 50 a 500 gramos. Inmediatamente, se añadirán a ésta  
1.000 a 5.000 gramos de leche natural a punto de concen-  
100 tración mediante "vacuum" y después de remover la mezcla se  
somete a evaporaciones de conjunto y a un total emulsiona-  
do mediante aparatos mecánicos de conchaje a 150/200 re-  
voluciones por minuto con lo que el producto final a ti-  
po de condensación queda apto para depositarlo en envases  
cerrados herméticamente, los cuales se esterilizan por úl-  
105 timo en autoclave.

3.- Un procedimiento para la fabricación de café con-  
densado, de conformidad en un todo en lo esencial y fines  
industriales a lo descrito en la precedente memoria des-  
criptiva.

Esta memoria consta de cinco hojas escritas a meca-  
nografiadas por una sola cara a doble espacio en 109 lí-  
neas.

Madrid, 28 de Marzo de 1956

Por autorización del interesado