

AÑO

Expediente núm.

240839



REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

240839

PATENTE DE INVENCIÓN.

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCIÓN por 20 años, en España

a favor de

D. FELIX MARTINEZ CASCANTE, D. JOSE GUTIERREZ JASO y
D. RAFAEL MARTINEZ VAQUERO, todos de nacionalidad

española domiciliado en Madrid,

calle de Mariano Fernández, núm. 8

por:

« Procedimiento de obtención de un sucedáneo del café ».

Nº 6645

Agente Sr. Gómez-Acebo y Modet.

240889

PATENTE DE INVENCION



Memoria Descriptiva

sobre:

"Procedimiento de obtención de un sucedáneo del café".

=====

Solicitante: D. FELIX MARTINEZ CASCANTE, D. JOSE GUTIERREZ JASO y
D. RAFAEL MARTINEZ VAQUERO, todos de nacionalidad
española, residentes en Madrid, Mariano Fernández, 8.

=====

La presente invención tiene por objeto un
procedimiento de obtención de un sucedáneo del café.

En el procedimiento, según la invención, se
parte, como materia prima, del guisante, el cual, una vez

5. recolectado, se somete a una operación de desgrane, y



240839

limpieza, mediante agua a temperatura de 2ª bajo cero.

5. Una vez los guisantes perfectamente limpios, se someten a secado, disponiéndolos en recipientes planos y transcurridos aproximadamente 10 días en esta situación, son rociados con esencia de café, en una proporción aproximada de 100 gramos por 100 kgs.

10. Seguidamente, se continúa la desecación, de 20 a 30 días más, y a continuación el producto es sometido a tostado, utilizándose una temperatura constante de 70ª y para terminar dicho tostado se adiciona un 5% de azúcar y un 2 y $\frac{1}{2}$ % de aceite de oliva refinado.

15. Terminado el precitado torrefactado, se muele el producto así obtenido y se adiciona un 5% de achicoria, terminándose así el proceso de fabricación y quedando el producto en disposición de ser utilizado.

N O T A

20. Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental, siendo lo que constituye la esencia del referido invento y por lo que se solicita Patente de Invención por 20 años en España: "Procedimiento de obtención de un sucedáneo del café";

25. caracterizándose por lo siguiente:

30. 1ª.- Procedimiento de obtención de un sucedáneo del café, que se caracteriza porque se parte, como materia prima, de guisantes los cuales, una vez recolectados, se someten a una operación de desgrane y limpieza, mediante agua a temperatura de 2ª bajo cero.

24 08 39



5. 2º.- Procedimiento de obtención de un sucedáneo del café, caracterizado porque, una vez limpios se someten los guisantes a secado, disponiéndolos en recipientes planos y transcurridos 10 días, son rociados con esencia de café, en una proporción de 100 grs. por cada 100 kgs. de producto.

10. 3º.- Procedimiento de obtención de un sucedáneo del café, caracterizado porque seguidamente se continua la desecación durante 20 a 30 días más, y luego el producto se somete a tostado, utilizandose una temperatura constante de 70º y se adiciona un 5% de azúcar y un 2 y $\frac{1}{2}$ % de aceite de oliva refinado.

15. 4º.- Procedimiento de obtención de un sucedáneo del café, caracterizado porque terminado así el torrefactado, se agrega un 5% de achicoria, terminándose así el proceso de fabricación.

5º.- Procedimiento de obtención de un sucedáneo del café; tal y como queda sustancialmente descrito en la presente memoria que consta de tres hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

20 MAR. 1958

FELIX MARTINEZ CASCANTE,
JOSE GUTIERREZ JASO y
RAFAEL MARTINEZ VAQUERO.

J. GÓMEZ ACERO Y C^{DA}
P. P.