

253021⁹⁶



253021

MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña
a la solicitud de una
PATENTE de INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA a FAVOR
de
Don VICTOR GIMENEZ BENAVENTE, residente en BEMBIBRE DEL
BIERZO (León),
p o r
"PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO DE OBTENCION DE UN SUCEDA
NEO DEL CAFE".

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

253021



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 del vigente Estatuto de la Propiedad Industrial, de 26 de Julio de 1929, texto refundido, pu
5 blicado el 30 de Abril de 1930.

El objeto a que se contrae la presente invención, tiene como fi
nalidad, la de aportar un procedimiento y dispositivo para la obten
ción de un nuevo sucedáneo del café; el cual suple en inmejorables con
10 diciones a todos aquellos productos similares, conocidos hasta la fe
cha en el mercado.

En los dibujos que se acompañan a esta descripción, se han dibu
jado, los dos dispositivos principales que entran en esta obtención.
Representando la Fig 1ª, la caldera de cobre, y en la Fig 2ª, el bom
15 bo de tostar, el cual es eléctrico, representando (A) el bombo propia
mente y (B) la esfera contenedora del vapor.

En la composición de este sucedáneo entran los productos siguien
tes: achicoria, centeno, maíz y cáscara de almendra, los cuales produc
tos se toman inicialmente en cantidades iguales.

Comprende la elaboración, una primera operación, en la cual la
20 achicoria, que se toma en estado de desecación, es decir, tal como se
presenta normalmente en el mercado, es tostada en el bombo eléctrico,
Fig 2ª, en el cual se le da a este producto un tueste natural. En la
segunda operación, el centeno se limpia en cribas, y una vez separadas
25 las impurezas, se echa en la caldera, Fig 1ª, que es preferiblemente
de cobre, la cual contendrá previamente agua en estado de ebullición.
En esta caldera el centeno permanece durante 10 minutos transcurridos
los cuales, se le saca del agua y se pone a secar sobre unas cribas.
Una vez seco, se coloca en el bombo de tostar Fig 2ª, en el que perma
30 necerá aproximadamente una hora y media.

253021

29 OCT 5



En la tercera operación, o fase de este proceso, se toma el maíz tal como se presenta en el mercado, y se procede a su limpiado, oribándolo para pasar a la caldera, Fig 1ª, en la cual es hervido durante 10 minutos, transcurridos los cuales, se le saca del agua y se le deja se car sobre cribas. Una vez seco el maíz, se le introduce en el bombo de tostación, Fig 2ª, en el cual permanece durante una hora y cuarto.

Terminadas las preparaciones de la achicoria, centeno y maíz, se procede a la etapa final de elaboración, de la cual se obtendrá el producto definitivo. En esta fase final, se toman los productos tratados, añadiéndoles la cáscara de almendra, a la cual no se le ha sometido a elaboración especial alguna, ya que su única finalidad es la de proporcionar filtración a la mezcla realizada. Todos estos productos son molidos en un molino, en el que son reducidos a polvo grueso, siendo a continuación mezclados en una mezcladora o a mano sobre una mesa. La mezcla así obtenida es empaquetada, ya que no precisa de manipulación alguna, más, para su presentación en el mercado.

Hecha la descripción precedente hemos de 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

NOTA

En resumen: La Patente de Invención que se solicita recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

1ª.- Procedimiento y dispositivo de obtención de un sucedáneo del café caracterizado porque, los productos que componen el resultado se toman inicialmente en cantidades iguales; siendo estas: achicoria, centeno, maíz y cáscara de almendra; componiendo una primera operación en la que la achicoria en estado de desecación, es tostada en un bombo eléctrico en el que se le da a este producto un tueste natural; estando dispuesta una segunda operación en la cual el centeno es limpiado mediante

253021



29

criba, para ser hervido a continuación en una caldera de cobre, en la cual permanece 10 minutos, transcurridos los cuales, se saca del agua y se deja secar sobre cribas, para proceder por último a su tos tación durante hora y media aproximadamente en el bombo eléctrico; com prendiéndose una tercera operación, en la cual el maíz que se toma en su forma natural es limpiado en cribas y hervido a continuación en la caldera de cobre, en la cual permanece 10 minutos, transcurri dos los cuales es sacado del agua y puesto a secar sobre cribas, sien do después tostado durante hora y cuarto en el bombo; disponiéndose por último una fase final en la que los tres productos, ya tratados más la cáscara de almendra, cuya finalidad es proporcionar filtración a la mezcla, son molturados en un molino y reducidos a polvillo grue so, siendo todos ellos mezclados en una mezcladora o a mano, para proceder finalmente al empaquetado de esta mezcla.

2^a.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita: "PROCEDIMIENTO Y DIS POSITIVO DE OBTENCION DE UN SUCEDANEO DEL CAFE".

Todo conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de cuatro páginas y dibujos adjuntos.

Madrid, 29 Octubre 1959

ALFONSO UNGRIA

253021

Fig. 1^a

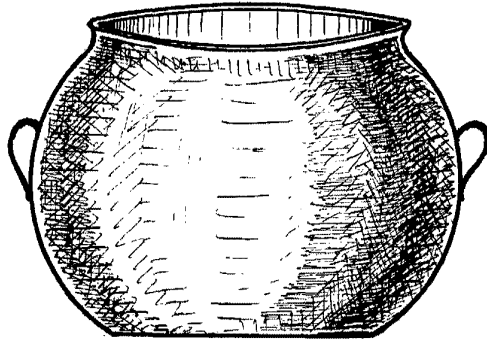
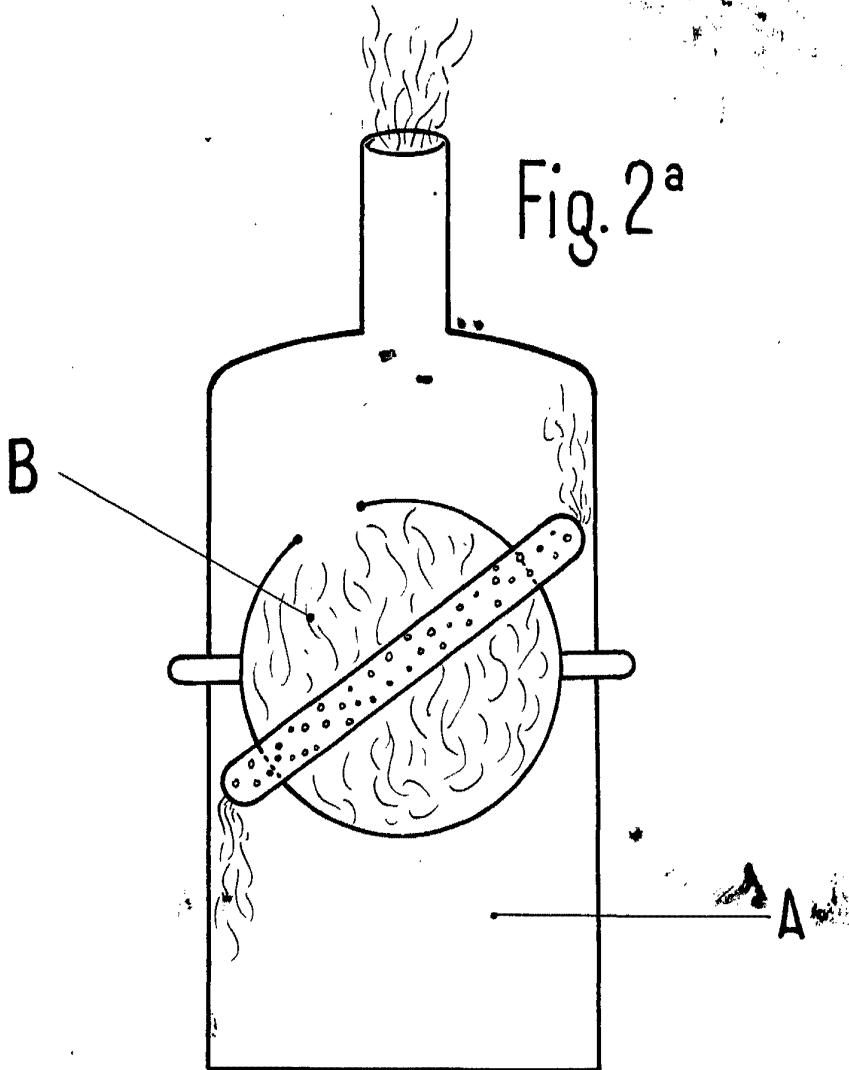


Fig. 2^a



ESCALA VARIABLE

MADRID, 29 DE Octubre DE 19 59

ALFONSO UNGRÍA

Alfonso Ungria