

257802



257852

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 (León)  
Carretera de Santibáñez,

p o r

"PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO DE OBTENCION DE UN SUCEDA  
NEO DEL CAFE".

Inventor: El mismo solicitante, de nacionalidad española.

— MS —

257852



5.- 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 sobre Propiedad Industrial, de 26 de Julio de 1.929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1.930.

10.- El objeto a que se contrae la presente invención, tiene por finalidad, la de aportar un procedimiento y dispositivo para la obtención de un nuevo sucedáneo del café; el cual suple en inmejorables condiciones a todos aquellos productos similares, conocidos hasta la fecha en el mercado.

En los dibujos que se acompañan a esta descripción, se ha representado en sección el dispositivo principal que es utilizado para la obtención de este sucedáneo.

15.- Dicho diseño, muestra de una forma esquemática un bombo eléctrico de tostar; siendo (A) el bombo, propiamente dicho, y (B) la esfera contenedora del vapor.

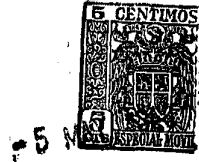
En la composición de este nuevo sucedáneo entran los productos siguientes:

- 20.-
- Achicoria
  - Cáscara de almendra
  - Centeno
  - Maíz
  - Avena.

25.- Comprende la elaboración, una primera operación, en la cual la Achicoria que se toma tal y como se presenta en el mercado, es descaída dándosele seguidamente un tueste natural en el bombo eléctrico.

30.- En la segunda operación, el centeno, que es tomado tal y como se presenta en el mercado, es limpiado quitándosele las impurezas y a continuación tostado y torrefactado con melazas.

257859



A continuación, se procede -igualmente en el bombo eléctrico- al tueste natural del maíz, el cual es tomado inicialmente tal y como se presenta en el mercado.

5.- Por último, la avena, que es también tomada como se presenta al mercado, es tostada al natural en el bombo, y a continuación molida y pasada por cribas al objeto de eliminar de la misma pajas e impurezas.

10.- En este estado de cosas, todos los productos obtenidos se pesan y mezclan en las proporciones que se detallan para cada uno de ellos, seguidamente; bien haciendo dicha mezcla a mano sobre una mesa, o en máquina mezcladora adecuada, para empaquetar seguidamente, y lanzar al mercado.

15.- Achicoria ..... 250 gramos  
Cáscara de almendra ..... 250 gramos (Este producto no tiene más misión en la composición que facilitar la filtración, ya que no le dá ni le quita sabor).

- Centeno ..... 100 gramos
- Maíz ..... 300 gramos
- Avena ..... 100 gramos.

20.- 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

25.- En resumen: La Patente de Invención que se solicita recaerá sobre las reivindicaciones que siguen:

30.- 1ª.- Procedimiento y dispositivo de obtención de un sucedáneo del café, caracterizados porque los productos que componen el resultado se toman en las siguientes proporciones: achicoria 250 gramos, cáscara de almendra 250 gramos, centeno 100 gramos, maíz 300 gramos,

257852



5.-

avena 100 gramos; comprendiendo el procedimiento una primera operación en la cual, la achicoria que se toma tal y como se presenta en el mercado, es desecada dándosele un tueste natural en un bombo eléctrico; estando dispuesta una segunda operación, en la cual, el centeno que es tomado tal y como se presenta en el mercado, es limpiado quitándole las impurezas y a continuación tostado y torrefactado con melazas; de tal forma que en una tercera fase -y también en bombo eléctrico de tostar- se le dá un tueste natural al maíz, el cual, e inicialmente se tomará tal y como se presenta en el mercado; com-

10.-

prendiendo una tercera y última operación, en la que la avena que es también tomada como se presenta en el mercado, es tostada al natural en el bombo y a continuación molida y pasada por cribas al objeto de eliminar de la misma pajas e impurezas; añadiéndose al conjunto cáscara de almendra, cuyo producto no tiene más misión en la composición que facilitar la filtración de la mezcla; de tal forma que los elementos especificados, una vez tratados según se ha descrito, se pesan y mezclan en las proporciones señaladas para cada uno de ellos, bien haciendo dicha mezcla a mano sobre una mesa, o en máquinas mezcladoras.

15.-

20.-

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

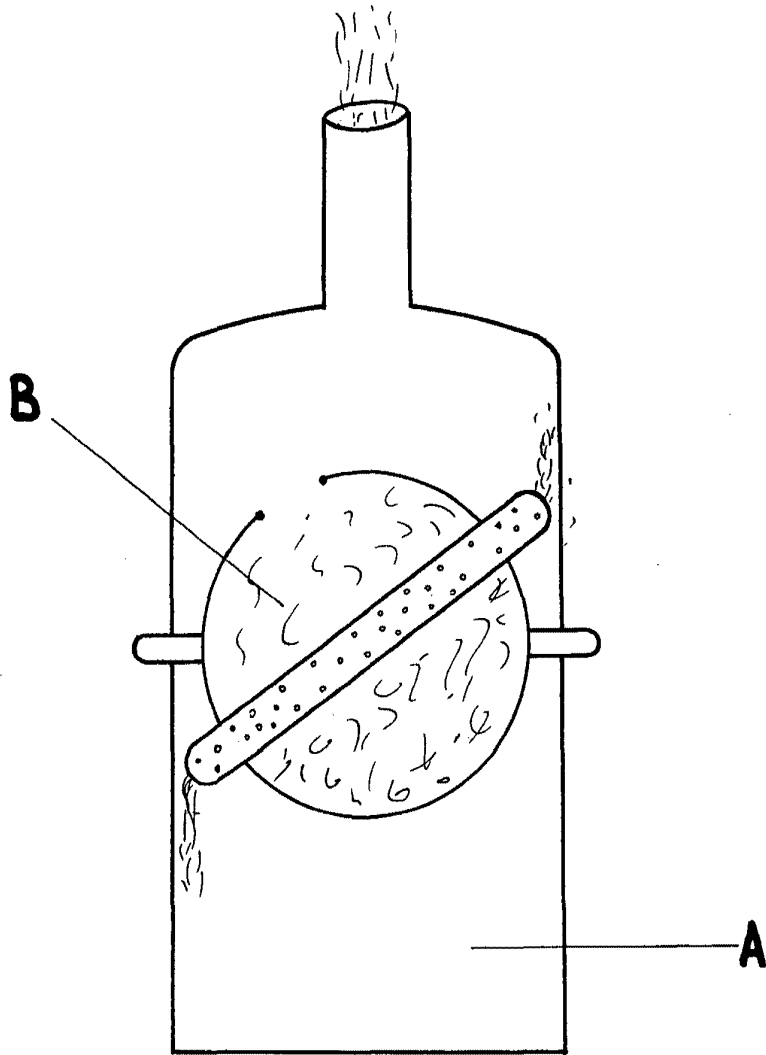
25.-

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

Madrid, a 5 de Mayo de 1.960

ALFONSO UNGRIA

257859



**ESCALA VARIABLE**

MADRID 5 DE MAYO DE 1960

ALFONSO UNGRIA

P.P.