

PATENTE DE INVENCION

258576



MEMORIA DESCRIPTIVA

sobre:

"Procedimiento para la obtención de sucedáneos de
café y sus extractos".

=====

Solicitante : DON JESUS CAMON CANO, de nacionalidad
española, residente en Zaragoza, Pradilla 19.

=====

Para preparar sucedáneos de café se ha acudido
siempre a diversos productos vegetales: semillas, frutos,
raíces, etc., los cuales se someten a un proceso de tos-
tación.

5. Cuando para perfeccionar el sucedáneo del café



258576

se elaboran mezclas de varios productos, cada uno de ellos ha de ser objeto, por separado, de su más adecuado proceso de tostación que por su tamaño de grano y composición le corresponda y los aromas y sabores desarrollados se pierden en su mayor parte en los subsiguientes procesos de almacenaje, mezcla, molienda y empaquetado no hermético.

5.

Nos propusimos llegar a preparar sucedáneos del café que fuesen capaces de proporcionar infusiones de sabor y aroma mucho más semejantes a los de la infusión de café

10.

natural, que los proporcionados por los sucedáneos hasta ahora conocidos y empleados, y también más especialmente, que este sucedáneo del café fuese capaz de proporcionar extractos concentrados o secos en polvo, totalmente solubles en agua, leche etc., con características organo-

15.

lépticas las más aproximadas posible a las que se obtienen procedentes del café natural o descafeinado.

Para ello comenzamos por hacer una selección de las primeras materias vegetales cuya composición química en crudo, tuviese alguna relación de analogía con la de los granos de café sin tostar y que por lo tanto una vez sometidas a su adecuado proceso de tostación, pudiesen proporcionar al mezclarlas después en las proporciones convenientes los sucedáneos del café de las características buscadas.

20.

25.

Después de muchos centenares de experiencias realizadas durante varios años, en las cuales sucesivamente se fueron eliminando diversas materias vegetales primeramente elegidas y sustituyéndolas en todo o en parte por otras, fijando para cada una de ellas las respectivas condiciones de tostación más adecuadas y

30.

2585



modificando las proporciones de mezcla, hemos comprobado la gran importancia que tienen todos estos factores para poder llegar al sucedáneo buscado.

Como resultado de todas estas experiencias hemos encontrado, que los mejores resultados se obtienen empleando las primeras materias vegetales adecuadamente tostadas que a continuación señalamos y mezclándolas en las proporciones más convenientes.

	Arachidis Semen.	15% - 40%
10.	Beta vulgaris	5% - 10%
	Colae semen	5% - 10%
	Cannabis indicae fructus.	20% - 50%
	Fructus ceratoniae.	10% - 20%
	Cyperus esculentus.	5% - 10%
15.	Hordeum sativum vulgare.	10% - 20%
	Radis cichori.	6% - 12%
	Semen foemigraeci.	2% - 10%
	Theobroma cacao	1% - 4%
	Vitis vinifera semen	6% - 15%
20.	Sojae semen.	15% - 40%

Hemos comprobado también que no es siempre necesaria la presencia en la mezcla de todas estas primeras materias tostadas, pudiéndose por razón de economía u otro motivo sustituir algunas de las citadas por otras, de acuerdo con su calidad y composición química, variando convenientemente los porcentajes de mezcla.

Hemos proseguido nuestros estudios y experiencias según el camino señalado, habiendo encontrado que es especialmente ventajoso que en la referida relación de

30.



25857

primeras materias vegetales se incluyan también las diferentes especies de "Gossypium semen" las cuales convenientemente tostadas pueden emplearse en la proporción del 20% al 60% sustituyendo total o parcialmente en la fórmula del sucedáneo, a algunos de los componentes citados.

5.

Consideramos muy importante señalar aquí, que no tenemos noticia de que en ningún país del mundo se hayan empleado las semillas de las diferentes especies de Gossypium para la preparación de sucedáneos del café,

10.

y que somos los primeros en haber encontrado, en nuestras experiencias, esta nueva aplicación de las diferentes especies de "Gossypium semen" las cuales hemos comprobado que, debidamente empleadas, benefician muy notable-

15.

Naturalmente en la preparación del sucedáneo han de seguirse las técnicas más adecuadas en la mezcla de sus componentes convenientemente tostados, en su molienda, almacenaje, etc., para evitar en lo posible, las pérdidas de aromas, que si es conveniente, pueden ser compensadas con una apropiada aromatización posterior empleando las dosis adecuadas de una esencia de café de buena calidad.

20.

25.

Pudiéndose también preparar a partir de este sucedáneo de café sin cafeína, otro sucedáneo de café con cafeína, mediante la adición en la forma conveniente de la dosis necesaria del compuesto de cafeína más adecuado.

30.

Hemos comprobado también en experiencias

258576



- especialmente verificadas, que partiendo de estos sucedáneos del café por nosotros preparados, a base de "Gossypium semen", se obtienen por los procedimientos ya conocidos, extractos concentrados, o totalmente secos, en polvo, sin cafeína o con cafeína, totalmente solubles en agua, leche, etc., siendo las características organolépticas de estas soluciones, tan semejantes a las que se obtienen con extractos concentrados o secos procedentes del café natural o del café descafeinado, que resulta difícil para una elevada proporción de catadores, apreciar diferencias entre unas y otras.
- 5.
- 10.

- Esto proporciona la mejor demostración de que los sucedáneos de café cuya composición y procedimiento de fabricación hemos descrito, constituyen un evidente y notable progreso sobre los sucedáneos de café hasta ahora conocidos, lo que fundamenta sólidamente la patente de invención que se solicita.
- 15.

- Prosiguiendo nuestros estudios y experiencias, hemos comprobado posteriormente, que en la aromatización a que antes se ha hecho referencia, del sucedáneo de café y de sus extractos resulta muy importante para obtener una mejor calidad de los mismos, el empleo de la adecuada esencia de café, que ha sido previamente fijada sobre los productos hidrocarbonados convenientes que ya son conocidos como protectores del aroma.
- 20.
- 25.

- Es decir que resulta especialmente conveniente, según hemos comprobado experimentalmente, el empleo de aromas de café que previamente han sido fijados sobre dosis adecuadas de los productos hidrocarbonados protectores del aroma, aunque en los sucedáneos o extractos
- 30.



258576

éstos
a aromatizar existan/ya o se incorporen productos hidro-
carbonados.

N O T A

Descrita suficientemente la naturaleza del

5. 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
10. que se solicita Patente de Invención por 20 años en España: "Procedimiento para la obtención de sucedáneos de café y sus extractos"; caracterizándose por lo siguiente:

15. 1ª.- Procedimiento para la obtención de sucedáneos de café y sus extractos, con aroma y sabor mejorados, caracterizado porque a una mezcla de materias primas vegetales convenientemente elegidas, adecuadamente tostadas y en sí ya conocidas para este fin, tales como por ejemplo: "Arachidis semen", "Beta vulgaris", se
20. agrega la materia prima fundamental "Gossypium semen" en cualquiera de sus diversas especies, tostada en forma adecuada y en una proporción del 20% al 60%; moliéndose finalmente el conjunto de toda la mezcla.

25. 2ª.- Procedimiento según reivindicación 1ª, caracterizado porque el sucedáneo de café así preparado se emplea como primera materia, para la obtención por los procedimientos conocidos, de sus extractos concentrados, o totalmente desecados y solubles.

30. 3ª.- Procedimiento, según reivindicaciones 1ª y 2ª, caracterizado por el empleo de esencias de café que

258576



han sido previamente fijadas sobre dosis convenientes de los productos hidrocarbonados protectores del aroma.

- 4º.- Procedimiento para la obtención de sucedáneos de café y sus extractos; tal y como queda sustancialmente descrito en la presente memoria que consta de siete hojas escritas a máquina por una sola cara.
- 5.

Madrid, 2 de junio de 1960.

JESUS CAMON CANO.

GOMEZ ARLEDO Y MODEI