

259088



MEMORIA DESCRIPTIVA
DE
PATENTE DE INVENCION
EN
ESPAÑA

por veinte años

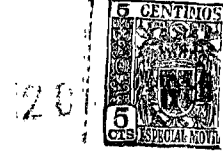
a favor de DON JOSE SABATER IBAÑEZ

con domicilio en SANTA CRUZ DE TENERIFE - Finca Abejera, 27

de nacionalidad Española

por "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE SUCEDANEOS DEL
CAFE".

de la que es inventor, El solicitante.



259088

La presente memoria se refiere como se enunciado indica, a un procedimiento de fabricación de sucedaneos del café, que obtiene unos resultados totalmente superiores a los que se consiguen con los actualmente utilizados, ya que el sucedaneo, resultante, presenta todas las características del café, tanto en aroma como en sabor y color, al aprovechar ciertas propiedades de la cebada en un proceso de media germinación que le da cierta característica esencial para el procedimiento, así como la adición de azúcar morena y un pequeño tanto por ciento de café para el acabado perfecto del sucedaneo.

La necesidad de utilizar sucedaneos del café, derivada del progresivo encarecimiento del mismo, así como de obtener un producto que sustituya a éste, sin las características nocivas de la cafeína para ciertas personas, ha llevado a la fabricación de varias clases de sucedaneos, en los que por lo general no se ha llegado a la perfección, puesto que el sabor, y aromas conseguidos no llega a suplir aquél que se quiere sustituir, por lo cual, estos sucedaneos, han llegado a caer en una depreciación por la escasa demanda de los mismos.

Este problema, económico, al tiempo que de gran importancia social, ya que la necesidad de un sucedaneo del café es absoluta para aquellos que por su situación no pueden llegar a la adquisición del café, por lo general de alto precio, queda solucionado por medio del procedimiento que se alude, con el cual se obtiene un perfecto sucedaneo, en el que el sabor no difiere del del auténtico café, mientras que el precio es to-



259088

talmente asegurable para todas las clases sociales, ya que la materia prima base es la cebada, al tiempo, que por carecer en absoluto de cafeína prácticamente, ya que el tanto por ciento de café empleado es mínimo, es un producto que puede ser consumido por todas aquellas personas que por prescripción facultativa hayan de privarse de tal producto.

A continuación se hará una detallada descripción del procedimiento que constituye la Patente que se solicita, comprendiendo todas las sucesivas operaciones que integran tal procedimiento, para la obtención del sucedáneo del café que interesa.

Según un ejemplo de ejecución que pudiera ser el más apropiado para tal procedimiento, éste consiste en las siguientes operaciones sucesivas:

a) Tomándose como materia prima base la cebada, se almacena ésta, en condiciones apropiadas para obtener en ella un proceso de germinación incipiente, a fin de que en el momento en que esta cebada se encuentre en esta situación, pasar a la segunda operación.

b) La cebada, en un principio de germinación, se somete a tostado a fuego lento hasta obtener en la citada cebada, un color tostado ligero, momento en que se comienza su torrefacción por la adición de azúcar morena.

c) En el momento en que la cebada ha llegado a tomar el color oscurecido de su primer proceso de tostado, se añade a ella, azúcar morena, en una cantidad tal que constituye el 16% de la cantidad a obtener de sucedáneo, continuando ahora la torrefacción, hasta el pun-



259088

to tal en que la mezcla, llegue a obtener el color característico del café.

5 d) Llegado este instante en el que se ha torrefactado la mezcla hasta alcanzar el color oscuro del café, se añade café natural, en una cantidad igual al 4% de la cantidad a obtener, continuando el torrefactado, hasta que el conjunto está totalmente tostado y de color apropiado.

10 Con esto termina el procedimiento, siguiéndose todas las fases citadas de forma ininterrumpida, y sin cesar el torrefactado a una temperatura sensiblemente regular y fuego lento, con el fin de no arrebatarse la mezcla, y no llegar a un tostado rápido que conseguiría el tostado e incluso quemado superficial sin profundización hasta el núcleo del grano con lo que al ser posteriormente molido se llegaría a un sucedáneo sin unidad en su conjunto, mientras que, siguiendo el proceso de las operaciones citadas, siempre con temperatura regular, y de forma continua, se llega al tostado total del grano, así como el del café añadido sin separación entre ambos ni entre las diversas capas interiores y exteriores del mismo, por lo que al efectuarse posteriormente el molido, el conjunto resulta totalmente unido y homogéneo.

25 Por la utilización de la cebada en ese primer estado de germinación, se obtiene en el sucedáneo una mayor fuerza y sabor, así como por utilizar la mezcla con azúcar morena, lo que le dá un torrefactado superior, y por último, la adición de la pequeña cantidad de café natural, termina por darle el aroma necesario para

30

259008



que el sucedáneo obtenido sea lo más similar posible al producto simulado, pero sin las características nocivas del mismo y a un precio asequible puesto que la materia prima no es del precio del café ni siquiera aproximado.

Las materias empleadas así como sus cantidades, pueden ser variables, y en general cuanto no modifique o cambie la esencialidad del procedimiento que se describe.

Los términos en que queda redactada esta memoria son ciertos y fiel reflejo del procedimiento descrito debiéndose tomar con carácter amplio y nunca en forma limitativa.

N O T A

Se reivindican como propios y nuevos para que sean objeto de una Patente de Invención en España, por veinte años, los puntos siguientes:

1.- Procedimiento de fabricación de sucedáneos del café, caracterizado por utilizarse cebada en un proceso de germinación incipiente, para proceder a un tostado, hasta el punto en que ésta llega a tomar un color ligeramente tostado.

2.- Procedimiento de fabricación de sucedáneos del café, según la reivindicación 1, caracterizado porque una vez alcanzado el grado de tueste citado, se añade azúcar morena en un 16% de la cantidad a obtener.

3.- Procedimiento de fabricación de sucedáneos del café, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por continuarse el torrefactado de la mezcla hasta que adquiera el color característico del café, momento en



259088

20

el que se añade un 4% de café natural, continuando el torrefactado de la mezcla hasta la obtención del color típico del café torrefactado.

5 4.- Procedimiento de fabricación de sucedaneos del café, según las reivindicaciones 1, 2 y 3, caracterizado porque todo el proceso de tostado y torrefactado, se efectúa a fuego lento y temperatura regular, con el fin de que la operación se realice en todos los granos de una forma constante.

10 5.- PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE SUCEDANEOS DEL CAFE.

Todo conforme se describe en la memoria que antecede, y se reivindica en su Nota.

15 Esta memoria consta de seis hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 20 de Junio de 1.960

José Sabater Ibañez

P. A.

JOSE BOTILLA MONTAÑA