

260767



260767

MEMORIA DESCRIPTIVA

Correspondiente a una PATENTE DE INVENCION cuyo registro se solicita por veinte años.

A favor de

D. Julio Gómez Domingo-Calderón, de nacionalidad española.

Residente en MADRID.-Bordadores, 6

p o r :

“PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE COMPRIMIDOS DE CAFE”.

-----



260767.

La presente memoria descriptiva tiene como fin la declaración del objeto sobre que ha de recaer el privilegio de explotación industrial y comercial exclusiva en el territorio nacional de una Patente de Invención, conforme a la legisla-

- 5.- ción vigente en materia de Propiedad Industrial que, según expresa el enunciado, trata de un procedimiento de fabricación de comprimidos, pastillas o tabletas de café basado esencialmente en la compresión en moldes adecuados de la parte soluble del café previamente desecada, unida o no a otras materias solubles, también pulverizadas tales como achicoria o leche.

- 10.- Como es sabido, para la obtención de una infusión de café se han de realizar una serie de operaciones que parten de la trituration de las pepitas de este producto hasta la realización de la infusión propiamente dicha en la que se pueden utilizar diversos tipos de cafetera.

15.- En cualquier caso tanto la trituration como la cafetera tienen por objeto la utilización en el mayor grado posible de la parte soluble del café, desechando los posos o borra del mismo.

- 20.- El objeto de este procedimiento es precisamente poner a disposición del consumidor más pastillas o tabletas realizadas con la parte soluble del café, pudiendo ir unido este producto a las partes solubles de la achicoria o leche en polvo. La obtención de una infusión de café, o café con leche, queda así
- 25.- reducida al simple hecho de disolver una tableta en una cantidad de agua fría o caliente, según el gusto.

De esta forma se consigue una infusión de café de calidad garantizada, sin posos, realizada en un tiempo mínimo.

- 30.- Estas tabletas de café, por su elevada concentración, ocupan un espacio mínimo, pudiendo fabricarse en unidades sueltas aptas para su agrupación en paquetes o en forma de tabletas unidas entre sí.



35.- Con el fin de facilitar la interpretación más exacta del objeto sobre que ha de recaer el presente privilegio, a continuación se detalla el procedimiento base de la presente invención, solamente a título de ejemplo y, por consiguiente, sin carácter exhaustivo sino meramente informativo, y poner aquí la forma corriente teniendo en cuenta que la memoria no lleva dibujos.

40.- La primera operación a realizar para la aplicación de este procedimiento, es la trituración de las pepitas de café previamente seleccionadas.

45.- El producto resultante de la trituración es introducido en una cámara de ebullición donde la parte soluble del café se disuelve en agua para formar una infusión de café en un grado de concentración determinado. Esta infusión es filtrada y pasada a otra cámara donde por el procedimiento de alto vacío se elimina rápidamente el agua quedando únicamente en su interior un polvo oscuro que es la parte soluble del café.

50.- Este polvo es ligeramente grasiento, lo que facilita la cohesión de sus partículas cuando es sometido a compresión en el molde.

55.- La máquina de moldear es de tipo parecido a las empleadas en los productos farmacéuticos, pudiendo realizarse en unidades sueltas de forma variable para su posterior agrupación en paquetes o como tabletas unidas entre sí por partes más delgadas de forma que puedan ser utilizadas después de su separación del conjunto.

60.- Antes del moldeado puede añadirse al polvo soluble otras materias en polvo también solubles, tales como azúcar, achicoria o simplemente leche para la obtención de la mezcla café y leche. La adición de estas materias, sobre todo la leche en polvo, facilita notablemente la cohesión del producto.

Para su utilización basta disolver en un vaso o taza con

260767



65.- agua fría o caliente una o varias tabletas.

R E I V I N D I C A C I O N E S

70.- 1a).- "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE COMPRIMIDOS DE CAFE" que se caracteriza por el moldeado a presión de polvo soluble de café obtenido previa infusión de la materia prima triturada la cual se somete a una desecación, cuyo polvo soluble es mezclado o no con otras materias también solubles, tales como azúcar, achicoria o leche en polvo, realizándose la mezcla antes del moldeado para obtener por la presión una cohesión entre sus partículas para dar lugar a un sólido de forma apropiada, independiente o unido con otros para formar planchas de forma que sea fácil la separación de las unidades componentes para la utilización independiente de las porciones.

75.-

2a).- "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE COMPRIMIDOS DE CAFE".

La presente memoria descriptiva consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, componiendo un total de ochenta y dos líneas, incluidas éstas.

Madrid, 2 de Septiembre de 1.960.-