



277589

277589

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una

.....
PATENTE DE INVENCION

por VEINTE años en España, por " PROCEDIMIENTO

PARA LA OBTENCION DE COMPRIMIDOS VEGETALES SOLUBLES "

.....
a favor de

.....
DON JUAN DIOS CANTERO

domiciliado en MADRID.- Fernández de los Rios, 92 - 2º nº 3

.....
INVENTOR.- El mismo solicitante de nacionalidad española.

277589



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 Estatuto vigente de la Propiedad Industrial de fecha 26 de Julio de 1.929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1,930.

10 Según el invento, éste se contrae como su enunciado indica, a un procedimiento para la obtención de comprimidos vegetales solubles más particularmente aplicable a la obtención de terrones de café, sucedáneos de café, té, manzanilla y tila, de cualidades totalmente solubles al contacto con cualquier clase de líquido y especialmente en leche o agua.

15 Preferiblemente pueden utilizarse para la puesta en práctica del procedimiento, las materias siguientes: café, cebada, centeno y achicoria, debidamente tostados y con la adición de azúcar o melazas, si se desea hacerlos torrefactos. También, té, manzanilla y tila.

20 Todos estos productos, una vez molidos, bien por separado cada uno de ellos o mezclados entre sí, se les adiciona el agua correspondiente para hacer una infusión concentrada por cocción o se extractan a presión por el sistema de vapor de agua en máquinas adecuadas que bien pueden ser del tipo de las denominadas express. Las infusiones obtenidas se filtran convenientemente y se desecan para eliminar todo resto de humedad que contengan, lo que se consigue por el procedimiento más práctico que regularmente es el llamado sistema de atomización.

25 Como consecuencia de esta desecación, se consigue una materia o polvo soluble al contacto con cualquier líquido.

30 Una vez obtenida esta materia o polvo soluble, se le adiciona azúcar molida en cantidad suficiente, mezclándolo todo hasta formar una masa homogénea que a continuación se pulveriza con agua, la cual lleva diluída una pequeña cantidad de algún aglutinante, como por ejem

277589



5 plo, goma arábica, goma tragacanto, etc., para obtener cierta dureza, y que se pueda formar con todo bien mezclado, y mediante moldes o compresión mecánica, pequeños terrones a los que se puede dar forma cúbica u otra cualquiera que se desee, así como un tamaño adecuado con objeto de que su utilización sea lo más cómoda posible, y que solo sea preciso uno o dos de dichos terrones o cubitos para preparar una taza de buen café, sucedáneo de café, té, etc., al echarlos en el agua o leche que previamente se disponga al efecto en la taza,

15 Otra forma de realización prevé que una vez efectuada la infusión de los anteriormente citados productos, en la forma descrita, se filtren para extraerles posteriormente por evaporación, parte del líquido que contienen, hasta dejarlos en una densidad aproximada, en estado frío, de unos 40°. Inmediatamente después se incorpora a este producto azúcar en cantidad suficiente para obtener una masa muy espesa, la cual se deja secar en moldes, de los que se extrae finalmente para su envasado y posterior utilización.

20 Estos moldes, pueden igualmente tener forma cúbica u otra cualquiera. También se ha previsto que la masa a que hacemos mención pueda disponerse en recipientes o bandejas adecuadas para dejarla secar totalmente, con objeto de reducir a polvo fino la misma, lo que se obtiene por molturación. Con este polvo y una vez adicionado el correspondiente aglutinante, se procede a moldear comprimidos, ya que el aglutinante proporciona al conjunto una cierta humedad.

25 Presentados de esta forma todos estos productos aparte de constituir una gran novedad, representan también, una notable comodidad en su utilización, ya que tiene la ventaja de que su aroma y sabor se sostienen por mucho tiempo sin merma alguna de sus cualidades alimenticias y digestivas.

30 Hecha la descripción precedente, hemos de añadir, que los detalles de realización de la idea expuesta, pueden variar, sin que por

277589



ello cambie la esencia de la invencion que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

N O T A

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

5
10
15
1.º.- PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE COMPRIMIDOS VEGETALES SOLUBLES, caracterizado porque consiste esencialmente en molturar a polvo fino, bien por separado, o mezclados entre sí la materia vegetal de que se trate, y a cuyo polvo se le adiciona una cantidad de agua correspondiente para hacer una infusión concentrada por cocción o se extracta a presión; filtrando después el producto obtenido para desecarlo por último, por evaporación o atomización, obteniéndose así un polvo soluble al contacto con cualquier líquido, a cuyo polvo se le adic
ciona azucar molido en cantidad suficiente, homogeneizando la mezcla que se pulveriza después con agua que contenga en pequeña cantidad algún aglutinante, formándose con la pasta resultante mediante moldeo o compresión mecánica pequeños terrones de cualquier forma que se desee.

20
25
2.º.- PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE COMPRIMIDOS VEGETALES SOLUBLES, caracterizado según la reivindicación anterior y porque después de filtrar la infusión obtenida se le extrae parte del líquido sobrante, hasta dejar la masa resultante a una densidad aproximada en estado frío de unos 40° a la que inmediatamente se le incorpora azucar en cantidad suficiente para obtener una masa muy espesa que se deja secar en moldes, en cuyo interior recibe forma que conserva permanentemente.

30
3.º.- PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE COMPRIMIDOS VEGETALES SOLUBLES, caracterizado según las reivindicaciones anteriores y porque la masa húmeda obtenida, se deja secar extendida sobre bandejas, siendo posteriormente molturada a polvo fino, al cual se adiciona un aglutinante con la parte proporcional de humedad, homogeneizándose aglutinante y



277589

masa para su posterior moldeo por compresión.

4^o.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita: " PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE COMPRIMIDOS VEGETALES SOLUBLES ".

5 Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente Memoria que consta de cinco páginas mecanografiadas.

Madrid, 23 de Mayo de 1962

ALFONSO UNGRIA

P.P. *[Handwritten signature]*