

28 5550

27 FEB



285550

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una

PATENTE DE INVENCION

por VEINTE años en España, por " PROCEDIMIENTO PARA

FABRICAR UN PRODUCTO SUCEDANEO DEL CAFE "

a favor de

DON JUAN RAMOS MARIN

domiciliado en LOGROÑO.- Avda. de Portugal, 11

INVENTOR: El mismo solicitante, de nacionalidad española.



285550

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 fabricar un producto sucedáneo del café, por medio de la adaptación de savias y jugos de distintas plantas a los cereales o leguminosas.

Para mejor demostrar las ventajas de este procedimiento, es necesario hacer una breve comparación con el producto que se trata de sustituir, que es el café, cualquiera que sea el origen o calidad del mismo, y sus variedades después de tostado.

15 Nadie ignora que el café, en su mayoría, es importado, por lo que es necesario que su pago se haga en divisas, en cantidades elevadísimas, siendo por tanto uno de los factores que influyen en la desvalorización de nuestra moneda.

20 Asimismo, es de dominio público, que todos los cafés contienen una cantidad de cafeína que en más o menos, siempre resulta perjudicial a nuestro organismo, ocasionando algunas enfermedades, particularmente la tensión arterial y en general a cuantos padecen de efectos nerviosos, niños y ancianos, siendo muchísimos los doctores que aconsejan no se utilice.

25 Son muchos los productos que existen en el mercado ofrecidos como sucedáneos del café, mas no siendo nuestro propósito, indicar ninguna de las cualidades de los mismos, procuraremos atenernos sólo a las ventajas de este procedimiento, comparado con el artículo que se trata de sustituir en lo posible.

30 Todos los consumidores de cafés tostados, habrán notado que al



menor punto de tueste, el gusto de éste es inferior que cuando se tuesta algo más, no estando pasado (es decir requemado, suele salir al exterior una materia grasa, aceitosa conocida con el nombre de cafeína). Por el dato antes mencionado, se deduce que el mismo café si está menos tostado, es menos perjudicial, debido a esa falta de cafeína, más como al tener menos cafeína, su gusto es inferior, los consumidores no lo aceptan, y prefieren el más peligroso al que su sabor está menos pronunciado.

Está también comprobado, que el café, después de haber sido tratado en una u otra forma para su cocción, expulsa esa cantidad aromática que posee, quedando un residuo leñoso e inutilizable para ninguna otra aplicación. Por ello, y si sacáramos esta sustancia y pesáramos lo que queda del café, se podría apreciar que dicho extracto es una cosa pequeñísima en relación con el precio que pagamos por la mercancía.

Expuestas ya a grandes rasgos las cualidades del café, es necesario hacer la comparación con el producto que tratamos de utilizar en su sustitución, con lo que quedará demostrado que es justa y razonable la solicitud de Patente que nos ocupa.

Empezaremos por indicar, que como materia prima para esta elaboración de sucedáneo del café, será utilizado el cereal cebada, pelada o que se suele llamar cervecera, también puede emplearse el trigo o centeno, por el momento, sin perjuicio que si las circunstancias obligasen, se pudiera emplear también alguna legumbre (con el mismo tratamiento). Como se aprecia, todos estos productos, son de los cosechados normalmente en nuestra patria.

Al hacer la indicación anterior, dando preferencia a los cereales, se ha tenido en cuenta, no solamente el que se produzcan en España sino también su precio, parte alimenticia, salubridad, cantidad de nutrición y residuo como degustación y preparación, para llegar a la conclusión de que en términos generales, supera al mismo café.



85550

5 Como se aprecia, no se pueden conseguir las cualidades antes reseñadas utilizando por sí sólo los productos que se mencionan, dando al mismo tiempo un sabor apropiado, sino que ha sido necesario hacer muchos estudios con infinidad de fórmulas, siempre predominando la utilización de los vegetales por ser con sus savias y jugos los más apropiados.

10 Es imposible enumerar las plantas que se han utilizado en estos ensayos, tanto en su calidad como procedencia, por lo que aún cuando en otras ocasiones se utilicen otras, es preciso que tratemos de las que por el momento, damos predilección, y como tampoco es posible describir totalmente sus cualidades, confiamos en que con reseñar sus nombres, será suficiente.

15 Uno de los datos que también es muy interesante, es que así como el café al ser tostado sufre una variación muy distinta a lo que representa en crudo, estos jugos y savias, también sufren esta anomalía que por tanto debe tenerse presente.

20 En la mayoría de los casos, las plantas que conservan sus hojas en épocas de invierno, tienen en sus ramas y hojas un jugo más o menos todo el año, y por el contrario, las que cambian cada época, suben hacia arriba, y en cambio en invierno, se concretan casi siempre en sus raíces o corteza.

25 Entre las ventajas de este producto, puede destacarse el hecho de que para su fabricación no es necesario la compra de divisas, como no existe la cafeína ni la achicoria, es más sano y nutritivo que el mismo café. Está asimismo aromatizado, no ya con un gusto distinto a los demás, sino que se ha procurado que este gusto se confunda con el que tienen los cafés de superior calidad.

30 Aunque este preparado puede hacerse con la cantidad mayor o menor, según el gusto del consumidor, tal como ya se menciona anteriormente, no es perjudicial en general siempre con menos cantidad que la empleada de café, porque como en estos cereales se aprecia, todas las partículas que lo forman son materia alimenticia, lo que no ocurre en el café.



28555

Hechas las manifestaciones anteriores, solo resta hacer algo de historia de las plantas que vamos a utilizar, esperando que solamente con citar sus nombres todos reconocerán que sus jugos y savias son siempre saludables.

5 Empezando por el pino, que desde su punto de cría se reconoce que su aroma y ambiente es propio, para infinidad de personas de estado delicado, las cuales los buscan para recuperar esa salud que necesitan teniendo también grán intervención en los preparados farmacéuticos sus trementinas, resinas, etc.

10 Otro de los productos que intervienen es la corteza del quino, que también es conocidísimo en la farmacología por las innumerables aplicaciones que tiene como curativo.

También en el olivo, encontramos materia aplicable en este combinado.

15 Otro de los productos que intervienen, es el azúcar, que utilizado en forma adecuada, transforma sus cualidades excepcionalmente buenas.

También el cereal, es transformado y tratado especialmente para que con todas estas primerísimas cualidades, nadie pueda dudar de la eficacia y buen resultado del producto.

20 Resumiendo: Las ventajas de este nuevo sucedáneo, pueden enumerarse de la forma siguiente:

- 1ª.- Aromatización adecuada al café de primerísima calidad.
- 2ª.- Como no hay café, no existe la cafeína y tampoco la achicoria
- 25 3ª.- Es alimenticio y de fácil asimilación
- 4ª.- Facilita la espectoración
- 5ª.- Es antiséptico y antifibrifigo
- 6ª.- Es estimulante y no irritante
- 7ª.- Es antohelmético
- 30 8ª.- En resumen: es más sano que ningún otro.
- 9ª.- Su precio será siempre más bajo que las condiciones que el producto tiene.



285550

5 El procedimiento de fabricación comprende una primera fase en la que se toma cebada pelada que se somete a fermentación por un espacio de cuatro a diez días, sumergiéndola en una cantidad igual de agua, la cual ha sido previamente preparada, pulverizándola en estado de ebullición sobre una determinada cantidad de corteza de quino.

10 Una vez fermentada la cebada, se escurre hasta dejarla seca, añadiéndole después un diez por ciento de azúcar y dejándola en esta forma por un espacio de veinticuatro horas, pasadas las cuales se le agrega aceite de oliva, al que previamente se le ha añadido de un dos a un tres por mil en trementina del peso neto del cereal, con un tres por cien del aceite siempre sobre el peso primitivo en seco.

15 Por último, se mezclan bien todos los productos hasta conseguir su homogeneización, pasando después a la fase de tueste en un horno, con lo que se completa el procedimiento.

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

N O T A

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

25 1ª.- PROCEDIMIENTO PARA FABRICAR UN PRODUCTO SUCEDANEO DEL CAFE, caracterizado porque, en una primera fase del mismo, se toma cebada pelada y se la somete a fermentación por un espacio de cuatro a diez días, sumergiéndola en una cantidad igual de agua, la cual ha sido previamente preparada pulverizándola en estado de ebullición sobre una determinada cantidad de corteza de quino.

30 2ª.- PROCEDIMIENTO PARA FABRICAR UN PRODUCTO SUCEDANEO DEL CAFE caracterizado según la reivindicación anterior y porque, fermentada la cebada, se escurre hasta dejarla seca añadiéndole después un diez por ciento de azúcar y dejándola en esta forma por espacio de veinti-



285550

cuatro horas, pasadas las cuales se le agrega aceite de oliva al que
previamente se le ha añadido de un dos a un tres por mil en trementi-
na del peso neto del cereal con un tres por cien del aceite, siempre
sobre el peso primitivo en seco, completando la operación mediante
mezcla hasta conseguir una perfecta homogeneización de los productos;
siendo tostado finalmente en un horno.

3ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer
la Patente de Invención que se solicita: " PROCEDIMIENTO PARA FABRICAR
UN PRODUCTO SUCEDANEO DEL CAFE ".

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente Memo-
ria que consta de siete páginas mecanografiadas.

Madrid, 27 de Febrero de 1963.

ALFONSO UNGRIA

P.P.