

312700



MEMORIA DESCRIPTIVA  
=====  
=====

Correspondiente a una Patente de Invención por 20 años, para todo el territorio español y protectorados por:

"PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UN PRODUCTO SUSTITUTIVO DEL CAFE".

a favor de D. José Martinez Avila, de nacionalidad española residente en Sanlucar de Barrameda (Cádiz).- Plaza del Cabildo.

=====

5

La presente Memoria se refiere, como indica su enunciado, a un procedimiento, especialmente ideado, para la obtención de un producto de enriquecimiento, con aroma y sabor similar al del café, y que lleva en sí un poder alimenticio que no presenta éste, al tiempo que elimina cuantos elementos nocivos puedan existir en el café, por lo que puede ser consumido por toda clase de personas sin limitación alguna.



10 El producto obtenido, en forma de polvo soluble, es de fácil empleo y cómodo, puesto que solamente exige la disolución del mismo en el agua o leche caliente, para obtener la infusión lista para ser consumida.

15 En esencia, el procedimiento, consiste en una serie de operaciones sucesivas, en las que como primera fase, se procede a la mezcla de sacarosa y miel, en proporciones adecuadas, para a continuación calentar dicha mezcla sin cesar de agitarla, hasta obtener una masa parda de sabor ligeramente amargo e higroscópica .

20 Esta masa, es sometida posteriormente a un proceso de secado pulverizado y envasado, quedando apta para su empleo, habiéndose previsto además la adición de los colorantes, aromas artificiales, y conservadores y deshidratantes adecuados para lograr el producto soluble, fácilmente utilizable en infusiones de tipo culinario o bromatológico.

25 A continuación se hará una detallada descripción del procedimiento que se cita, con referencia al plano que se acompaña, en el que se representa a simple título de ejemplo, no limitativo, una forma preferente de realización, susceptible de todas aquellas variaciones de detalle que no supongan una alteración fundamental de las características esenciales del mismo.

30 En dicho plano se representa en sección, un conjunto de elementos precisos para llevar a cabo el procedimiento.



40 Según el ejemplo de ejecución representado,  
el procedimiento que se preconiza, consiste en ve-  
rificar una mezcla de un 90% de sacarosa y 10% de  
miel, o bien de cualquier sustancia parecida como  
jarabe, melaza, azúcar de fécula, con el consiguien-  
45 te tanto por ciento de azúcar invertido, miel de  
caña, u otro carbohidrato similar, cuya mezcla (1)  
se deposita en un recipiente (2), colocado sobre  
una fuente de calor (3), que puede ser de cualquier  
clase, eléctrica a gas, carbón etc. habiéndose pre-  
50 visto sobre el recipiente (1) una campana (4) do-  
tada de una chimenea (5) con aspirador eléctrico  
(6) en la salida de la misma, al objeto de que to-  
dos los humos y vapores que se desprendan de la -  
mezcla calentada, sean absorbidos por completo, -  
55 eliminando toda clase de humedad de la misma.

El calentamiento, se efectúa a temperaturas  
variables entre 200 y 220°C. y en continua agita-  
ción al objeto de favorecer el desprendimiento de  
vapor de agua al máximo.

60 Cuando se obtiene una masa de color pardo y  
sabor ligeramente amargo, de características hi-  
groscópicas, se cesa la acción de tostado, pasan-  
do a la fase de secado de la citada masa.

Una vez secada la masa, se procede a su pulve-  
65 rización, y por último al envasado en recipientes  
cerrados herméticamente, con el fin de que no pier-  
da ninguna de sus características de olor y sabor  
hasta el momento de consumo.

70 Durante el tostado con constante agitación,  
se ha previsto la adición de materias colorantes  
y aromas artificiales, con determinados poderes  
alimenticios, permitidas por los Codex alimenticios,



75 así como posteriormente aditivos a modo de conservadores y deshidratantes que colaboren a la buena conservación del producto y aumento de sus propiedades higroscópicas y solubles.

80 El producto que se obtiene, por sus características físicas, es totalmente soluble en agua y cualquier otro líquido con el que quiera consumirse, siendo además de un poder alimenticio que no posee el café, siendo sin embargo el sabor muy parecido a éste, y carente de toda clase de elementos nocivos como la cafeína, y otros similares que limitan el consumo de café a personas con afecciones  
85 cardíacas, o con afecciones de otras índoles, mientras que el producto obtenido por el procedimiento descrito, puede ser consumido por toda clase de personas sin limitación de ninguna clase.

90 La forma, materiales, proporciones y dimensiones, podrán ser variables y en general, cuanto sea accesorio y secundario, siempre que no altere, cambie ó modifique la esencialidad del procedimiento que se describe.

95 Los terminos en que queda redactada esta Memoria, son ciertos y fiel reflejo del objeto descrito, debiéndose tomar con caracter amplio y nunca en forma limitativa.

100 El peticionario se reserva el derecho de obtención de los certificados de adición complementarios por las mejoras o perfeccionamientos que en lo sucesivo pudiera aconsejar la practica.

N O T A  
=:::=:::=:



312700

105

Descritas suficientemente la naturaleza y alcance de la invención así como la forma de llevarla a la practica, se reivindicen a título privativo las siguientes particularidades sobre las cuales ha de recaer la concesión del privilegio de PATENTE DE INVENCION que se solicita.

110

115

1ª.- Procedimiento de obtención de un producto sustitutivo del café, caracterizado por procesarse a la mezcla de sacarosa en sus acepciones de jarabe, melaza, azúcar de fécula, en una cantidad de un 90 % con azúcares invertidos en sus acepciones de miel de caña o cualquier carbohidrato en un 10 %, situando ésta sobre un recipiente sobre el que se aplica calor para la tostación de la mezcla.

120

125

2ª.- Procedimiento de obtención de un producto sustitutivo del café, según reivindicación primera, caracterizado porque la tostación se verifica en continua agitación, para eliminar el máximo de vapores habiendose previsto un aspirador sobre una campana que cubre el recipiente de tostado, para eliminar al máximo toda clase de vapores desprendidos de la mezcla obteniendo una masa de color pardo, sabor ligeramente amargo y totalmente higroscópica.

130

3ª.- Procedimiento de obtención de un producto sustitutivo del café, según anteriores reivindicaciones, caracterizado por haberse previsto la adición de colorantes y aromas artificiales en cantidades apropiadas, durante la tostación, procediéndose

312700



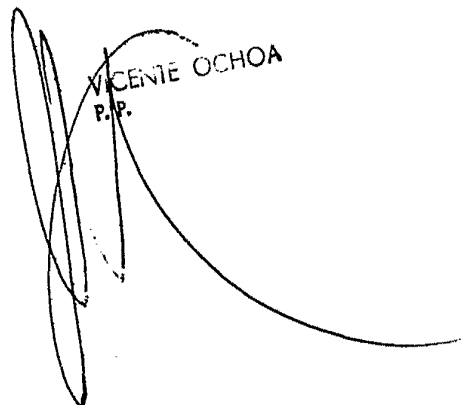
dose a la pulverización posterior del producto obtenido, y envase en recipientes cerrados herméticamente hasta el momento del consumo.

135            4ª.- Procedimiento de obtención de un producto sustitutivo del café, según anteriores reivindicaciones, caracterizado por el hecho de haberse previsto la adición al producto pulverizado, de productos conservadores y deshidratantes, para  
140            aumentar las propiedades de conservación y solubilidad en el mismo.

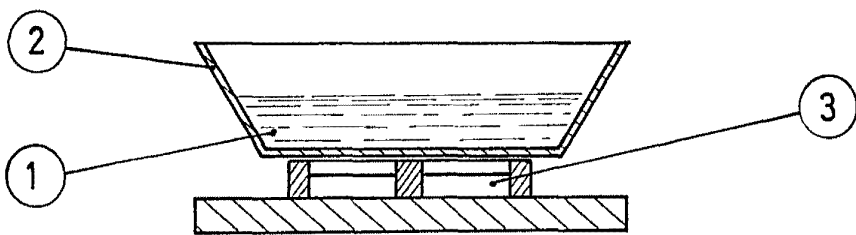
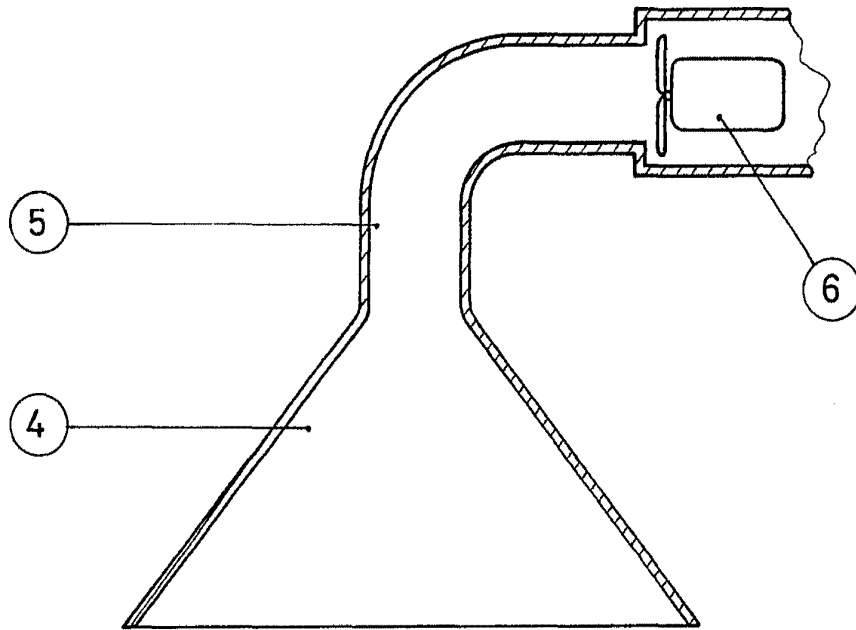
5ª.- "PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UN PRODUCTO SUSTITUTIVO DEL CAFE".

145            Todo ello según queda descrito y reivindicado en la presente memoria, que consta de seis hojas mecanografiadas por una sola de sus caras debidamente numeradas e ilustradas con el plano adjunto.

Madrid, 7 de Mayo de 1.965.-

  
VICENTE OCHOA  
P.P.

312700



MADRID, 7 de Mayo de 1.965.

VICENTE OCHOA  
P. P.

ESCALA VARIABLE.