



NUMERO 334.088.

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de una

PATENTE DE INVENCION

SOLICITANTE: UNILEVER N.V.

RESIDENCIA: Museumpark 1 - ROTTERDAM -

HOLANDA.

ENUNCIADO: "UN PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUC-

CION DE BOLSITAS DE INFUSION"

Modelo de uti-
Prioridad: ~~Patente~~ clidad alemán. n.º M. 53.438 del 2-12-1.965.
Slc Gbm.

ES.



El invento se refiere a una bolsita de infusión para café hecha de un material permeable para la humedad, que está llena especialmente de café tostado molido, listo para preparar una infusión de café.

5 Las bolsitas de infusiones son conocidas ya desde hace mucho tiempo en las formas más diversas. Ahora bien, son empleadas casi exclusivamente para té. Para café, en cambio, no han logrado llegar a implantarse. El motivo para ello estriba en que el café tostado y molido, envasado bajo vacío, con ó sin gas inerte, en los botes de lata o bolsas metalizadas hasta ahora conocidos, ya no suele presentar al cabo de un tiempo limitado la plenitud de aroma y sabor que existe en el café recién tostado y molido, como consecuencia de reacciones de oxidación, polimerización y condensación, que hasta hoy en día no han sido investigadas a fondo.

10

15

El invento se ha propuesto ahora crear un envase para café, que al ser puesto en infusión en agua caliente, permita una preparación rápida y una mejor calidad del café puesto en infusión, incluso después de un almacenaje prolongado del envase, que la que podría conseguirse con un café envasado de la manera conocida al cabo de un tiempo de almacenaje igual de largo. El problema se resuelve por el hecho de que en cada envase, especialmente en cada bolsita de infusión, se encuentran además de la cantidad necesaria de café tostado y molido, también una o varias cápsulas que contienen un concentrado aromático tal como, por ejemplo, aceite de café con las sustancias aromáticas y gustativas fijadas en él, cápsulas que se deshacen en el agua caliente. Esta manera de adición de sustancias aromáticas y gustativas proporciona una dosificación exacta de tales sus-

20

25

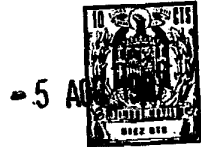
30



tancias con relación a la cantidad de líquido correspondiente al contenido de la bolsita de infusión.

5 Como material para las cápsulas a introducir en la bolsita de infusión conforme al invento, sirven la gelatina, la goma arábica, el agar-agar o similares, preferentemente con un plasticante tal como glicerina, sorbita o una sustancia similar a la sorbita, en una proporción de aproximadamente 2 : 1. Por este material queda el aceite de café, que contiene las sustancias aromáticas y gustativas, encerrado de tal modo, que las sustancias aromáticas y gustativas no pueden escapar ni alterarse durante el almacenaje. En cambio, al entrar el material de las cápsulas en contacto con agua de aproximadamente 100°C, se hincha agrietándose o descomponiéndose en trozos. Con ello queda el aceite de café en libertad y cede al agua las sustancias aromáticas y gustativas que contiene. Al mismo tiempo se lexivian también las partículas de café existentes en la bolsita de infusión. El líquido, una vez retirada la bolsita de infusión, y a pesar de un tiempo de almacenaje prolongado del envase, no se diferencia apenas de un café preparado con granos recién tostados en cuanto a gusto, aroma y aspecto, y desde luego es mejor que el preparado con un café normal almacenado durante el mismo tiempo, que no hubiera sido envasado de la manera conforme al presente invento.

10
15
20
25
30 Las sustancias aromáticas y gustativas contenidas en las cápsulas, vienen a sustituir a las sustancias destruidas como consecuencia de las reacciones de oxidación, polimerización y condensación. En cambio no repercuten desfavorablemente cuando una bolsita de infusión conforme al invento es utilizada ya al cabo de un tiempo de almacenaje rela-



tivamente corto.

5

El contenido de las cápsulas contenidas en las bolsitas de infusión conforme al invento, asciende preferentemente a 5 a 100 mg de aceite de café con las correspondientes sustancias aromáticas y gustativas. Según la cantidad de café contenida, se disponen en una bolsita de infusión una o varias cápsulas, de modo que según las calidades respectivas de café y de las sustancias aromáticas y gustativas contenidas en el aceite de café, se alcanza una proporción en

10

Para evitar la formación de posos de partículas finas de café, a manera de polvo, en el fondo del recipiente que sirve para la preparación de la infusión de café, se ha previsto asimismo que las bolsitas de infusión no contengan nada más que partículas de café de un tamaño de grano de 0,04 a 1 mm.

15

20

A pesar de que hasta ahora se ha hablado aquí tan sólo de café y café tostado en general, puede tratarse también, no obstante, de café con contenido de cafeína, descafeinado, desecado, mezclado a base de las clases citadas o tratado de cualquier otro modo.

25

30

La bolsita de infusión está hecha de papel de filtro, de una hoja metálica perforada o de otro material similar apropiado para este fin, que sea permeable para el agua y que no impida la difusión de los extractos (sustancias aromáticas, gustativas y tostadoras), pero que retenga las partículas de café levigadas, las partes de las cápsulas rotas y la mayor parte del aceite de café.



1 Un ejemplo de la bolsita de infusión conforme al inven-
to, será descrito a continuación a base del dibujo. Este re-
presenta una sección a través del envase, si bien no a esca-
la natural. Con 1 ha sido designada la bolsita de infusión,
5 consistente en un material permeable para el agua. Esta bol-
sa puede tener la forma representada, o bien cualquier otra
forma apropiada. Las partículas de café tostado y molido
contenidas en la bolsita de infusión 1, han sido caracteri-
zadas con 2. La cápsula consiste en la envoltente 3a y el
10 aceite de café en ella contenido, con las sustancias aromá-
ticas y gustativas 3b. Con 4 ha sido designado un bromante
de suspensión, en el que puede encontrarse una etiqueta 5.

Las bolsitas de infusión pueden ser almacenadas, de la
manera en sí conocida, dentro de envases exteriores hermé-
15 ticos, llenados eventualmente bajo vacío con o sin gas iner-
te, a efectos de protegerlas contra la humedad de la atmós-
fera, el oxígeno del aire y la influencia de la luz, así
como para evitar que se enrancien las partículas de café.
Las bolsitas de infusión conforme al invento proporcionan
20 la ventaja de que el café no solamente puede ser almacenado
en tales envases durante más tiempo que el que era posible
hasta ahora, sin perder aroma y sabor, sino que además no
se producen después de abierto por primera vez uno de estos
envases pérdidas de aroma y sabor durante el almacenaje ul-
25 terior.

En resúmen, la Patente de Invención que se solicita de-
berá recaer sobre las siguientes:

REIVINDICACIONES

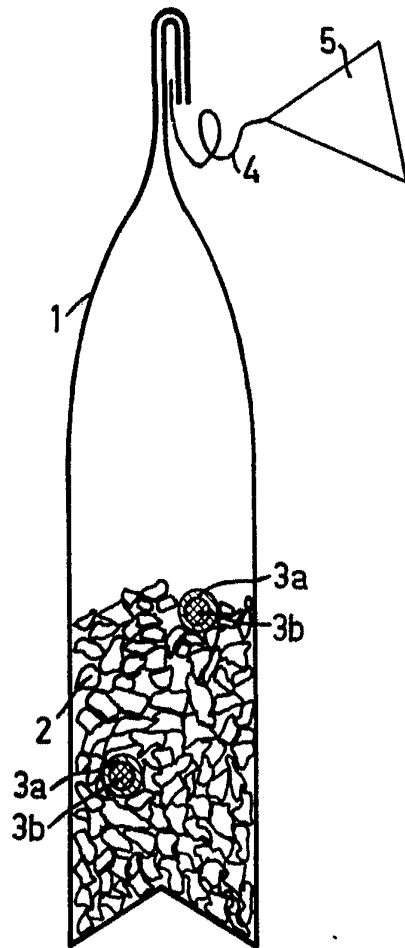
30 1. Un procedimiento para la producción de bolsitas de
infusión conteniendo estimulantes caracterizado porque una



- 1 bolsa de material permeable al agua se llena con café moli
do y cápsulas conteniendo concentrado de aroma de café,
siendo dichas cápsulas de un material que se disuelve en
agua caliente.
- 5 2. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación
1, caracterizado porque las paredes de la cápsula consisten
en gelatina, goma arábica, agar-agar u otro material simi-
lar, preferentemente con un plastificante tal como glicerina,
sorbita o una sustancia similar a la sorbita, en una propor-
10 ción de peso de aproximadamente 2 : 1.
3. Un procedimiento de acuerdo con las reivindicacio-
nes 1 ó 2, caracterizado porque las cápsulas contienen 5 a
100 mg de aceite de café con sustancias aromáticas y gusta-
tivas.
- 15 4. Un procedimiento de acuerdo con las reivindicaciones
1 a 3, caracterizado porque la proporción de peso entre ca-
fé y aceite de café con sustancias aromáticas y gustativas
es de aproximadamente 1000 : 1 a 3 .
- 20 5. Un procedimiento de acuerdo con las reivindicacio-
nes 1 a 4, caracterizado porque las partículas de café son
de un tamaño de grano comprendido entre 0,04 y 1 mm.
- 25 6. Un procedimiento de acuerdo con las reivindicacio-
nes 1 a 5, caracterizado porque la bolsita de infusión con-
siste en un material de envase (permeable para el agua) que
retiene las partículas de café levigadas, los trozos de las
cápsulas rotas y el aceite de café.
- 30 7. Se reivindica por último como objeto sobre el que
ha de recaer la Patente de Invención que se solicita: "UN
PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCION DE BOLSITAS DE INFUSION".
-



ψ2



ESCALA VARIABLE
MADRID, 2 DE Diciembre DE 1956
BERNARDO UNGRÍA
P. P.

Escala variable