

389672



P.- 47.413

B 17601
U.S. 23,968
Case 1664
ICB(AMS)

MEMORIA DESCRIPTIVA
PROPIEDAD INDUSTRIAL
Y LA PATENTE DE INVENCION
Y LA CERTIFICACIONES

Memoria descriptiva

para solicitar PATENTE DE INVENCION en ESPAÑA por 20 años

a nombre de General Foods Corporation

entidad / de nacionalidad norteamericana

con domicilio en 250 North Street, White Plains, New York,
Estados Unidos de América.

por: "UN METODO DE PREPARAR UN PRODUCTO DE CAFE"

14.4.71



Este invento se refiere a café envasado en una bolsita para infusión. Más particularmente, concierne a un producto de café que se puede utilizar de una manera similar a una bolsita de té para preparar una taza de café.

5

Los intentos anteriores para lograr un producto similar al producto de este invento han sido ineficaces por el hecho de que una bolsita para infusión (bolsita de té) con café tostado y molido tendía a flotar en una taza de agua inhibiendo de este modo la rápida extracción del café. También, el tamaño de los poros en material ordinario bolsitas de té era demasiado pequeño para obtener extracción de sólidos de café con una rápida velocidad. Las instrucciones para utilizar una bolsita de té en la preparación de una taza de té exigen normalmente la puesta en infusión de la bolsita en agua caliente durante aproximadamente 2 minutos. Cuando utilizaban café en una bolsita de té, los procedimientos de la técnica anterior rendían agua coloreada de café con sabor dulce cuando una bolsita de té con café tostado y molido era sometida a infusión similarmente durante aproximadamente 2 minutos.

10

15

20

Los intentos de utilizar bolsitas para infusión con tamaños de poros mayores no tuvieron éxito dado que el café tostado y molido tendería a escapar de la bolsita durante el transporte y la manipulación del envase, dando como resultado bolsitas cubiertas con polvo fino indeseable. También, cuando se prepara una infusión, las partículas desprendidas dan como resultado un nivel indeseable de sedimentos en la taza. Con el fin de superar este defecto, se ha sugerido que el café tostado y molido fuese con-

25

30

5 figurado en tabletas o gránulos antes del envasado. Sin embargo, incluso la utilización de café en forma de tabletas era insatisfactoria en envases diseñados para obtener una o dos tazas de una bebida por vía de inmersión del café envasado en una taza de agua caliente.

10 Se ha descubierto ahora que se pueden envasar en una bolsita para infusión café tostado y molido más un agente humectante, de tal modo que se obtendrá una bebida de infusión de café de buena calidad en el espacio de aproximadamente 2 minutos cuando el envase sea sumergido en agua caliente.

15 De acuerdo con el invento, por lo tanto, se crea un producto de café que comprende una mezcla de café tostado y molido con 0,2 a 10% en peso del café de un agente humectante comestible, envasada en una bolsita para infusión, dando como resultado dicha mezcla una bebida de buena calidad después de someter a infusión durante aproximadamente 2 minutos.

20 Tal como se utiliza en este invento, una bolsita para infusión se refiere a una bolsita perforada apropiada para utilizarse como filtro. Incluye bolsitas de té ordinarias así como bolsitas en que las perforaciones son algo mayores que las utilizadas en bolsitas de té ordinarias. El término bolsita para infusión se entiende también que designa un envase de tamaño apropiado para
25 contener suficiente café para la preparación de una o dos tazas de café cuando el envase sea sumergido en agua caliente.

30 Cuando la combinación de café y un agente humectante en una concentración eficaz es envasada en una

17 ABR



5 bolsita para infusión, es posible que el consumidor uti-
lice este producto de la misma manera que una bolsita de
té y obtenga una bebida de café de buena calidad aproxi-
madamente en el mismo tiempo exigido en las instrucciones
para la preparación de té en la mayor parte de los pro-
ductos de té envasados.

10 El café, tal como se utiliza en este inven-
to, puede ser cualquier variedad particular de café o
una mezcla de diferentes variedades. El café puede estar
descafeinado o no descafeinado.

15 El agente humectante debe ser añadido en una
concentración que sea insuficiente para provocar efectos
de sabor indeseable en una infusión preparada a partir del
producto de este invento. También, dado que algunos de
los agentes humectantes se consumirán en la infusión de
café, el agente humectante debe ser comestible.

20 Se ha encontrado que la clase general de
compuestos, clasificados de modo amplio como alcoholes
polivalentes, son eficaces como agentes humectantes en el
procedimiento de este invento. Un agente humectante pre-
ferido es un alcohol polivalente tal como glicerina o
propilenglicol, y éste deberá ser añadido en una concen-
tración eficaz desde 0,2 a 10% en peso del café. Se ha
25 encontrado que con concentraciones por encima de 10%
se logra poco valor adicional por la vía de extracción
rápida. También, con mayores concentraciones, el efec-
to de sabor del agente humectante tiende a ser indesea-
ble.



17A

5

10

15

20

25

30

14.4.71

Agente humectante, tal como se utiliza en este invento, incluye algunas composiciones que para otros fines pueden ser clasificadas más típicamente como agentes emulsificantes. Así, productos tales como Span 40 y Tween 80 han sido utilizados satisfactoriamente en calidad de agentes humectantes. Estos agentes humectantes han sido eficaces en concentraciones relativamente bajas, de aproximadamente 0,3%. Un agente humectante preferido para el procedimiento de este invento es propilénglicol, y el agente humectante más preferido es glicerina; estos agentes humectantes deberán ser añadidos en una concentración preferida de aproximadamente 4-10%.

Para practicar el procedimiento de este invento, el agente humectante es añadido a café tostado y molido, y la mezcla es envasada luego en una bolsita para infusión. Típicamente, la mezcla será envasada en estado suelto en un material ordinario de bolsitas de té en un envase diseñado para proporcionar una o dos tazas de café.

Puede ser deseable configurar el café en tabletas antes del envasado. La configuración en tabletas evitará cualquier problema de desprendimiento de polvo que pueda aparecer (por ejemplo, emigración de polvo a través de la bolsita para infusión durante la manipulación) y permitirá la utilización de tamaños de poros algo mayores en el material de bolsitas para infusión. La utilización de poros mayores permitirá generalmente que el agente humectante sea añadido en una concentración ligeramente menor que la necesaria cuando se utiliza un material normal del tipo de bolsita de te. La configuración



en tabletas puede realizarse por procedimientos conocidos de la técnica anterior.

5 La configuración en tabletas, o alternativamente la compresión de las escamas, tiene la ventaja adicional de desgasificar el café molido. Hay menos tendencia a que flote una bolsita para infusión con contiene café desgasificado. Por lo tanto, una realización preferida de este invento consiste en desgasificar el café antes de llenar con café la bolsita para infusión.

10 Realizaciones de este invento serán descritas ahora adicionalmente con referencia a los siguientes ejemplos:

EJEMPLO I

15 Tres muestras de café Yuban tostado y molido fueron envasadas en bolsitas de té normales. Las muestras A y B contenían café Yuban ordinario no tratado. La muestra C fue recubierta con un peso de 1 gramo de glicerina antes del envasado. Se utilizaron 10 g de café para la
20 preparación de cada muestra. Las bolsitas de café fueron sumergidas luego en 177 ml de agua hirviendo durante 2 minutos y luego fueron retiradas del agua. Se añadió 1 g de glicerina a la infusión preparada a partir de la muestra B. Las infusiones resultantes fueron evaluadas en cuanto al sabor, y sólo la infusión preparada a partir de la
25 muestra C se consideró que tenía el sabor de infusión de café deseable.

EJEMPLO II

30 Tres muestras de infusión de café fueron



5

preparadas como en el Ejemplo I. El contenido total de sólidos de la infusión fue determinado luego evaporando las muestras hasta sequedad sobre un baño de vapor de agua durante aproximadamente 15 minutos y secando después adicionalmente las muestras en un horno de vacío durante 16 horas a una temperatura de 74°C y 725 mm de presión de mercurio. El porcentaje de sólidos en la infusión original fue calculado luego, con los siguientes resultados:

10

- Infusión a partir de la muestra A 0,86% de sólidos
- Infusión a partir de la muestra B 0,90% de sólidos
- Infusión a partir de la muestra C 1,03% de sólidos.

15

Resulta evidente con facilidad que la infusión preparada a partir de la muestra C (el producto de este invento) tenía un aumento de concentración en la taza de casi 19% , comparado con la infusión preparada a partir de café Yuban normal en la muestra A. Es también evidente que no más de aproximadamente 4 ó 5% de este aumento podría ser atribuido a la glicerina añadida a la muestra C, dado que a la infusión preparada a partir de la muestra B se había añadido todo 1 g de glicerina directamente.

20

25

Se ha de hacer observar también que en los ejemplos I y II, cuando se preparaba la infusión, las bolsitas de café en las muestras A y B tenían tendencia a flotar, lo cual no se observaba con la muestra C.

EJEMPLO III

30

Con el fin de determinar adicionalmente el aumento efectivo de sólidos extraídos cuando se utiliza



el procedimiento de este invento, se determinó el contenido de sólidos de las cuatro siguientes muestras:

- Muestra I : Agua corriente
- Muestra II : 1 g de glicerina en 170 ml de agua corriente
- Muestra III : Una infusión de café preparada como en el Ejemplo I utilizando 10 g de café Yuban en una bolsita de té y sometiendo a infusión en 177 ml de agua hirviendo.
- Muestra IV : Una infusión de café preparada utilizando 10 g de café Yuban más 1 g de glicerina impregnada y poniendo en infusión en 177 ml de agua hirviendo igual que en el Ejemplo I.

Las cuatro muestras fueron luego secadas como en el Ejemplo II y se obtuvieron los siguientes resultados:

% de sólidos en la Muestra I	0,005
% de sólidos en la Muestra II	0,008
% de sólidos en la Muestra III	1,00
% de sólidos en la Muestra IV	1,22

Es evidente con facilidad que los contenidos de sólidos en el agua corriente y los sólidos en las muestras con glicerina más agua son insignificantes en comparación con el contenido total de sólidos en las muestras de infusión de café. Obsérvese que el aumento de contenido de sólidos en la muestra IV, que es el producto de este invento, era de 22%, comparado con el producto obtenido en la muestra III.

Ejemplo IV:

Se prepararon dos bolsitas con tabletas de café que contenían 10 g de tabletas de café tostado y molido.



El café en la muestra II contenía 6% de propilenglicol en peso del café antes de la configuración en tabletas. Las tabletas de café envasadas fueron sometidas a infusión durante 2 minutos en 177 ml de agua hirviendo y se evaluó el sabor. La infusión preparada a partir de la muestra II era una aceptable taza de infusión de café y se encontró que era muy superior a la infusión preparada a partir de la muestra I, que se consideró como que era una infusión de café inaceptable. Una comparación de contenido de sólidos en las infusiones mostró que había un aumento de 16% en el contenido de sólidos en la infusión número II comparado con la infusión número I.

Esta solicitud que corresponde a la presentada en los Estados Unidos de América, el día 30 de Marzo de 1.970, bajo el n° 23.968, se acoge a los beneficios del artículo 51 del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

REIVINDICACIONES

Los puntos de invención, propia y nueva, que se

20-7-73



presentan para que sean objeto de esta solicitud de Patente de Invención en España, por VEINTE años, son los que se recogen en las reivindicaciones siguientes:

5 1ª.- Un método de preparar un producto de café en el que se tuesta el café, se muele el café tostado, se añade al café molido de 0,2 a 10% en peso del café de un agente humectante comestible y a continuación se envasa el café así compuesto en bolsitas para infusión.

10 2ª.- Un método de acuerdo con la reivindicación 1ª, en el que dicho agente humectante es un alcohol polivalente.

3ª.- Un método de acuerdo con la reivindicación 2ª, en el que dicho alcohol es glicerina.

15 4ª.- Un método de acuerdo con la reivindicación 2ª, en el que dicho alcohol es propilenglicol.

5ª.- Un método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 4ª, en el que el agente humectante es 4 a 10% en peso del café.

20 6ª.- Un método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 5ª, en el que la mezcla es configurada en tabletas.

7ª.- Un método de acuerdo con una cualquiera de las reivindicaciones 1ª a 6ª, en el que el café es desgasificado.

25 8ª.- Un método de preparar un producto de café.

23



Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede y con los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de once hojas escritas a máquina por una sola cara.

5

Madrid,

P.A.

[Handwritten signature]

20-7-73

LFG/.