



180282

COPIA
DE LA SOLICITACION
POR EL DUEÑO DEL ORIGINAL

180282

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña
a la solicitud de
UNA PATENTE DE INVENCION, por veinte años en ESPAÑA

a favor de

DON JOSE GOMEZ TEJEDOR, domiciliado en MADRID,
Paseo de las Delicias, 114.

por

“PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE BLOQUES O GRANOS
DE SUCEDÁNEOS DEL CAFÉ”

Inventor: el solicitante, de nacionalidad española.



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 26 de julio de 1.929, texto refundido, publicado en 30 de abril de 1.930.

10

Se usan como sucedáneos del café la malta, la achicoria, la bellota y otros productos o mezclas de los mismos que, generalmente, se venden en forma de polvo o de molidos granilados, lo que motiva el que se volatilicen sus sustancias aromática, y la pérdida del aroma dé por resultado una infusión poco sabrosa. Para evitar este inconveniente se ha ideado el procedimiento que vamos a describir.

15

Se comienza por moler la malta o la substancia que constituya el sucedáneo y mezclar el polvo resultante con sustancias aromáticas de distinta clase. Posteriormente y humedeciendo primero la mezcla, si así conviene, se le somete a un prensado, a fin de darle forma parecida a granos de café u otra cualquiera, tal como la de cubos, bolas, etc. Obtenido de este modo un cuerpo compacto, se recubren los granos con azúcar, glucosa, dextrina o un producto equivalente, con el fin de formar alrededor de cada grano o bloque una capa inatacable por la humedad que los proteja contra la evaporación, evitándose el que los aromas de la malta y de los ingredientes combinados con la misma puedan evaporarse, ya que los bloques quedan encerrados en una capa gomosa.

20

25

30

El resultado del procedimiento es crear un producto nuevo, más aromático que los conocidos y presentado también en una forma nueva en el mercado.

Hecha la descripción precedente, es preciso añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden



100202

35

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

En resumen, la Patente de Invención que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

40

1ª - Procedimiento de fabricación de bloques o granos de sucedáneos del café, caracterizado porque se comienza por moler la malta o la substancia que constituya el sucedáneo y mezclar el polvo resultante con substancias aromáticas de distinta clase.

45

2ª - Procedimiento de fabricación de bloques o granos de sucedáneos del café, según la reivindicación primera, caracterizado porque, posteriormente, y humedeciendo primero la mezcla si así conviene, se la somete a un prensado, a fin de darle forma semejante a granos de café u otra cualquiera, tal como la de cubos, bolas, etc.

50

3ª - Procedimiento de fabricación de bloques o granos de sucedáneos del café, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque, obtenido de la forma indicada un cuerpo compacto, se recubren los granos con azúcar, glucosa, dextrina o un producto equivalente, con el fin de formar alrededor de cada grano o bloque una capa inatacable por la humedad que los proteja contra la evaporación, evitándose el que los aromas de la malta y de los ingredientes combinados con la misma puedan evaporarse, ya que los bloques quedan encerrados en una capa gomosa.

55

60

4ª - Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita, "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE BLOQUES O GRANOS DE SUCEDANEOS DEL CAFE".



2002
Todo conforme queda descrito en la presente memoria,
que consta de cuatro páginas escritas a máquina.

65

Madrid, 28 de octubre de 1.947

ALFONSO UNGRIA