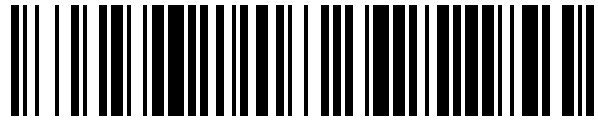


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 239 304**

21 Número de solicitud: 201931749

51 Int. Cl.:

B65D 85/812 (2006.01)

B65D 85/808 (2006.01)

B65D 30/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

25.10.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

07.01.2020

71 Solicitantes:

**ARAR TREVISAN, Mariana Gabriela (100.0%)
DEYANIRA Nº 17 BLOQUE Nº 2 PISO 5ºG
28022 MADRID ES**

72 Inventor/es:

ARAR TREVISAN, Mariana Gabriela

74 Agente/Representante:

DEL VALLE VALIENTE, Sonia

54 Título: **DISPOSITIVO PARA PREPARACIÓN DE CAFES, SOPAS O CALDOS PARA PREPARADOS DE SOPAS Y BEBIDAS A PARTIR DE MATERIA PULVERULENTA**

ES 1 239 304 U

DESCRIPCIÓN

DISPOSITIVO PARA PREPARACIÓN DE CAFES, SOPAS O CALDOS PARA PREPARADOS DE SOPAS Y BEBIDAS A PARTIR DE MATERIA PULVERULENTO

5

OBJETO DE LA INVENCION

10 La presente invención se refiere a un dispositivo para preparación de café relativamente instantáneo, así como sopas e infusiones a partir de materia pulverulenta.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

15 En la actualidad es frecuente la venta de sopas y bebidas (batidos y reconstituyentes) partiendo de una materia pulverulenta deshidratada, a la que se le añade agua caliente para recomponer un alimento tal como una sopa o una bebida.

20 Un ejemplo de esto pueden ser los cafés solubles o las sopas de sobre. El problema de esta presentación comercial es que a la hora de diluirlo y mezclarlo con el agua caliente se suelen formar grumos que luego son difíciles de deshacer o disgregar, y que, al ser ingeridos, alteran el sabor percibido y la textura.

25 Estos inconvenientes se solucionan con la utilización del dispositivo de la invención, aplicado a la obtención de cafés, sopas o caldos de sopa y bebidas por dilución de principios activos, materia pulverulenta y también por infusión de éstos.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

30 El dispositivo para preparación de cafés, caldos para sopas e infusiones a partir de materia pulverulenta de la invención, tiene una configuración que evita la formación de grumos o la necesidad de incorporar aditivos que ayuden a la conservación del producto, como es característico en otros formatos. En el caso de la sopa mediante el preparado del caldo de sopa o bebida reconstituida y en el del café con un producto más puro y natural, al extraer la

esencia misma del café molido natural o torrefacto y aplicado en estos dispositivos. Igualmente, en el caso de las sopas o caldos para preparado de sopa, se obtendrían todas las propiedades de la materia pulverulenta sin grumos y sin aditivos químicos.

- 5 De acuerdo con la invención, el dispositivo comprende una bolsa de material permeable, en el interior de la cual se encuentra dispuesta la materia pulverulenta, que incluye materia desecada y deshidratada. De esta forma, sumergiendo la bolsa en un bol o plato de agua caliente, el material permeable permite la entrada del agua y la salida de la disolución formada por el agua y la materia pulverulenta reteniendo grumos, agregaciones o granos de
- 10 material pulverulento no soluble de sustancia de tamaño superior al poro del material permeable de la bolsa, de forma que el producto final: el café, la sopa o la bebida siempre va a estar libre de grumos, ya sea porque el material pulverulento o deshidratado, está en el interior de la bolsa en el bol o plato, mientras se consume, o porque ya se ha retirado.
- 15 Además, presenta la ventaja de que se facilita el deshecho de la materia que queda sin disolver en la bolsa, que simplemente se tira a la basura. Esto es debido a que estos saquitos o bolsitas de infusión serán de papel o material fácilmente biodegradable. Asimismo, el contenido de la bolsita o saquito también será biodegradable.
- 20 Como ventajas adicionales, hay que indicar que muchos caldos de sopa que se comercializan -incluso para su posterior uso en otros platos preparados- se ofrecen en formato tetrabrick, presentando en su composición varios conservantes y otros aditivos químicos que ayudan a su conservación. Con la utilización del dispositivo de la invención, aplicado a la obtención de caldos para sopa, se consigue un producto más natural y con
- 25 mayores propiedades, sin grumos, ni aditivos.

En el caso del café, normalmente, se utiliza la dilución en agua de su versión soluble por cuanto es la forma más extendida de obtener un café de forma instantánea, sin mucho esfuerzo más allá de calentar leche o agua. Sin embargo, hasta ahora, no era posible

30 utilizar café natural molido para preparar un café con agua caliente, sin la ayuda de algún dispositivo de filtración del agua tras su paso a través del café prensado mediante una máquina cafetera, por cuanto éste no es soluble en agua por sí mismo. Este café, con más aroma, se consigue extrayendo la esencia del grano molido del café mediante algún sistema de filtración, siguiendo el principio de la erogación. Sin embargo, hasta ahora, como se

indica, no era posible en su aplicación "instantánea" individual mediante dilución o infusión, sino era través de una máquina específica o cafetera. Si se intenta diluir café natural molido en agua caliente, quedarán posos y granos no solubles que confieren al producto final una textura grumosa y desagradable. Estos inconvenientes no existen con la utilización del dispositivo de la invención aplicado al café natural molido o torrefacto, como ventaja adicional.

Debe tenerse en cuenta que, puesto que, en el método de obtención de café a través de una cafetera al uso, la acción de prensar un café molido debe ser fehaciente debido a que dicho café molido, debe ofrecer resistencia al paso del agua en su camino hacia el exterior, dicha resistencia, determina también el tiempo en que el café, apretado y con mayor densidad, está en contacto con dicha agua. Tiempo durante el cual, se produce la extracción de los compuestos químicos que dotan al café del cuerpo, aroma y calidad necesarios. Este es el principio por el cual es posible obtener la filtración o erogación del café con la máxima extracción de su esencia entre unos 20 y 25 segundos, en función del punto de molido del grano original. Sin embargo, también es sabido que cuanto más tiempo se alargue la erogación, mayor será la concentración de la cafeína, ácidos grasos y compuestos derivados del café en el producto final.

En el caso de la utilización del dispositivo de la invención aplicado al café, es posible, por tanto, obtener un café de similares condiciones al de una cafetera en cuanto a concentración y textura, con el simple hecho de una mayor diferencia de tiempo en la que el saquito deba permanecer sumergido en el agua caliente. Esto puede oscilar entre los 3 y 5 min dependiendo de la concentración que se desee del producto final. Con ello, se obtiene, por tanto, un café de calidad, relativamente instantáneo.

De esta forma, se consigue un formato para la preparación de cafés relativamente instantáneos mediante el método de la infusión o filtrado del grano de café molido muy socorrido para cuando no se dispone de tiempo, ni cafetera, pero sí de agua caliente y no se quiere recurrir al café soluble, tanto por obtener un mayor sabor respecto a las versiones solubles, como por evitar la presencia de grumos o posos en el producto final.

Asimismo, también es aplicable para la obtención de bebidas energéticas para deportistas a través de principios activos no solubles en agua o para la obtención de preparados infantiles

para niños o personas que presentan dificultad para masticar y no pueden admitir la presencia de grumos o posos en el resultado final, que los puedan llevar a atragantarse.

5 La utilización de la invención también sería aplicable al chocolate en polvo pues todos hemos visto como determinados chocolates en polvo diluidos en leche o agua, sobre todo si está se sirve fría, forman grumos difíciles de disgregar o diluir por completo. De esta forma, se consigue una bebida chocolatada o por dilución del chocolate como principio activo sin grumos, ni posos en la bebida obtenida.

10 DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

La figura 1.- Muestra una vista del dispositivo de la invención.

15 La figura 2.- Muestra una vista del dispositivo de la invención durante la preparación de un café, una sopa o una bebida (infusión, batido o reconstituyente).

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

20 El dispositivo (1) para preparación de sopas y bebidas a partir de materia pulverulenta (2) de la invención comprende una bolsa (3) de material permeable, en el interior de la cual se encuentra dispuesta la materia pulverulenta (2) de la cual debe extraerse su esencia.

25 Preferentemente la bolsa (3) se encuentra materializada en papel poroso apto para uso alimentario, ya que además es biodegradable y facilita la gestión posterior del residuo.

Además, se prefiere que la bolsa (3) se encuentre cerrada inicialmente, ya que se evita la manipulación o adición de sustancia, mejorando la trazabilidad sanitaria.

30 Idealmente, la bolsa (3) comprende de un elemento de sujeción exterior, también biodegradable, para poder retirarla fácilmente del agua caliente, si se desea. Dicho elemento de sujeción exterior comprende por ejemplo un cordel (4) y soporte de cartón (6) al final de éste para poder asirlo al depositarlo o retirarlo del recipiente con agua. Este cordel (4) viene enrollado en un saquito o bolsa (3) de manera que es fácilmente desenrollable.

Para preparar, por ejemplo, una sopa, se vierte agua caliente en un bol, cazo o plato (5), como se ve en la fig 2, y la entrada de esta agua, o de un caldo, entra y sale a través del material permeable de la bolsa (3) disolviendo en unos casos o extrayendo en otros la esencia de la materia pulverulenta (2). Y evitando, en todo caso, que dicha materia pulverulenta pueda salir al producto final en forma de posos o grumos. En el caso de las sopas o preparados para caldo el principio activo del interior del saquito se trataría de verduras, vegetales o frutos deshidratados que no podrían salir en ningún caso al preparado final.

5
10

Indicar de modo no exhaustivo que la bolsa (3) puede contener como principio activo separada o conjuntamente:

-café natural molido o torrefacto como principio activo para preparación de café.

-vegetales desecados o deshidratados y molidos como principio activo para una infusión de sopa.

15

-hierbas desecadas o deshidratadas como principio activo para una infusión de bebida.

-trozos de frutas o frutos desecados y/o deshidratados como principio activo para infusión de una bebida.

20

-principios activos o vitaminas para la preparación de purés reconstituyentes para potitos o alimentos infantiles, enfocado a personas con dificultad para masticar, o como reconstituyente de bebidas energéticas.

-chocolate en polvo como principio activo de la infusión, (puede, como se ha indicado, ir mezclado con café en polvo para tener un café con aroma de chocolate.

25

Indicar que la bolsa (3) puede estar contenida en otra bolsita hermética de papel o cartón reciclado que salvaguarda y preserva los principios activos del saquito o bolsa (3) respecto al oxígeno y la luz como agentes oxidativos y degradativos. Esta otra bolsita hermética de papel o cartón reciclado, a su vez, puede estar contenida en una caja de cartón desechable al final de su vida útil que incluye estas bolsitas.

30

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, se indica que la descripción de la misma y de su forma de realización preferente debe interpretarse de modo no limitativo, y que abarca la totalidad de las posibles variantes de realización que se deduzcan del contenido de la presente memoria y de las reivindicaciones. En este sentido, las formas,

(cuadrada, redonda, rectangular, cónica o triangular), los colores y tamaños de las bolsitas o saquitos pueden ser variables y estarán en todo caso contenidos en esta descripción.

REIVINDICACIONES

- 5 1.-Dispositivo (1) para preparación de cafés, sopas o caldos para preparados de sopas y bebidas a partir de materia pulverulenta (2) **caracterizado por que** comprende una bolsa (3) de material permeable, en el interior de la cual se encuentra dispuesta la materia pulverulenta (2).
- 10 2.-Dispositivo (1) para preparación de cafés, sopas o caldos para preparados de sopas y bebidas a partir de materia pulverulenta (2) según reivindicación 1 **donde** la bolsa (3) se encuentra materializada en papel poroso apto para uso alimentario
- 15 3.-Dispositivo (1) para preparación de cafés, sopas o caldos para preparados de sopas y bebidas a partir de materia pulverulenta (2) según reivindicación 1 o 2, **donde** la bolsa (3) se encuentra cerrada.
- 20 4.-Dispositivo (1) para preparación de cafés, sopas o caldos para preparados de sopas y bebidas a partir de materia pulverulenta (2) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **donde** la bolsa (3) comprende un elemento de sujeción exterior
- 25 5.-Dispositivo (1) para preparación de cafés, sopas o caldos para preparados de sopas y bebidas a partir de materia pulverulenta (2) según reivindicación 4 **donde** el elemento de sujeción exterior comprende un cordel (4).
- 30 6.-Dispositivo (1) para preparación de cafés, sopas o caldos para preparados de sopas y bebidas a partir de materia pulverulenta (2) según reivindicación 4 **donde** el elemento de sujeción exterior comprende un cordel (4) que termina en un pequeño cartón (6) para facilitar su manipulación, y que viene enrollado en el saquito o bolsa (3).
- 35 7.-Dispositivo (1) para preparación de cafés, sopas o caldos para preparados de sopas y bebidas a partir de materia pulverulenta (2) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **donde** la bolsa (3) contiene café natural molido o torrefacto como principio activo.
- 8.-Dispositivo (1) para preparación de cafés, sopas o caldos para preparados de sopas y

bebidas a partir de materia pulverulenta (2) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **donde** la bolsa (3) contiene vegetales desecados o deshidratados y molidos como principio activo de la infusión de sopa.

- 5 9.-Dispositivo (1) para preparación de cafés, sopas o caldos para preparados de sopas y bebidas a partir de materia pulverulenta (2) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **donde** la bolsa (3) contiene hierbas desecadas o deshidratadas como principio activo de una infusión de bebida.
- 10 10.-Dispositivo (1) para preparación de cafés, sopas o caldos para preparados de sopas y bebidas a partir de materia pulverulenta (2) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **donde** la bolsa (3) contiene trozos de frutas o frutos desecados y/o deshidratados como principio activo de una infusión de bebida.
- 15 11.-Dispositivo (1) para preparación de cafés, sopas o caldos para preparados de sopas y bebidas a partir de materia pulverulenta (2) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **donde** la bolsa (3) contiene principios activos o vitaminas para la preparación de un pures reconstituyente para potitos o alimentos infantiles o como reconstituyente de bebidas energéticas.
- 20 12.-Dispositivo (1) para preparación de cafés, sopas o caldos para preparados de sopas y bebidas a partir de materia pulverulenta (2) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **donde** la bolsa (3) contiene chocolate en polvo.
- 25 13.-Dispositivo (1) para preparación de cafés, sopas o caldos para preparados de sopas y bebidas a partir de materia pulverulenta (2) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **donde** la bolsa (3) está contenida en otra bolsita hermética de papel o cartón reciclado que salvaguarda y preserva los principios activos respecto al oxígeno y la luz como agentes oxidativos y degradativos.
- 30 14.-Dispositivo (1) para preparación de cafés, sopas o caldos para preparados de sopas y bebidas a partir de materia pulverulenta (2) según reivindicación 13 **donde** la bolsa (3) está contenida en otra bolsita hermética de papel o cartón reciclado que salvaguarda los principios activos del saquito o bolsita de infusión (3) y esta a su vez está contenida en una

ES 1 239 304 U

caja de cartón desechable al final de su vida útil que incluye estas bolsitas.

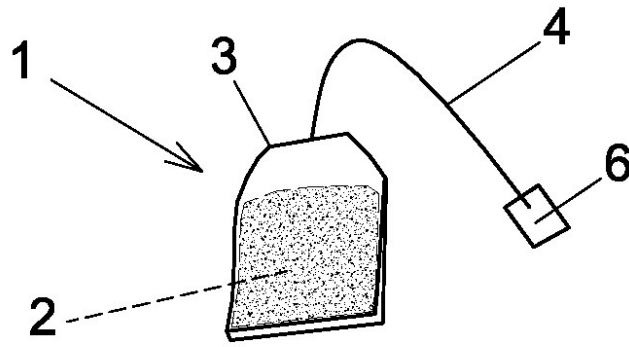


Fig 1

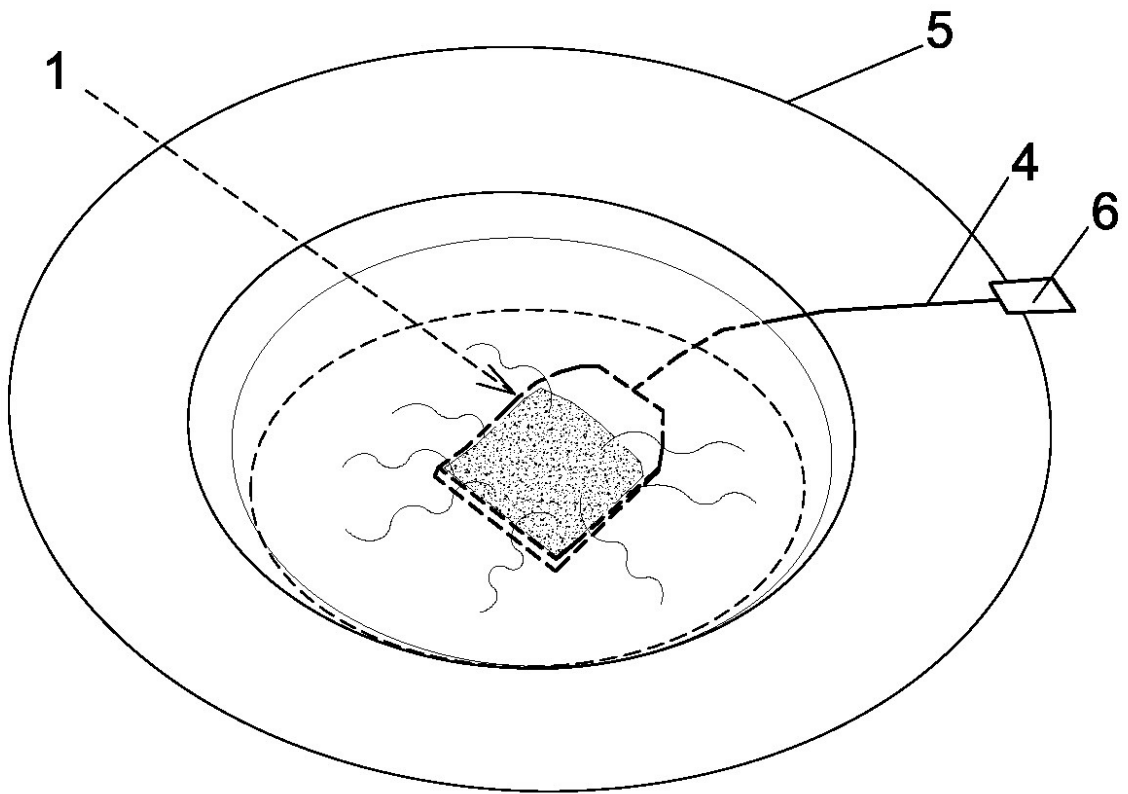


Fig 2