(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 626 210**

(21) Número de solicitud: 201630069

(51) Int. Cl.:

A23C 9/156 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A2

(22) Fecha de presentación:

21.01.2016

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

24.07.2017

(71) Solicitantes:

CAFES CANDELAS (100.0%)
POLIG. INDUSTRIAL DO CEAO, RUA DOS TRANSPORTES, 7
27003 LUGO ES

(72) Inventor/es:

ALONSO MONTERO, Enrique

(74) Agente/Representante:

ÁLVAREZ FLORES, Alberto

(54) Título: **RECETA Y MÉTODO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ CON LECHE**

(57) Resumen:

Receta y método para la elaboración de una bebida a base de café con leche con los siguientes ingredientes: leche, agua, azúcar, café, estabilizante y regulador de acidez. Se puede añadir un ingrediente a base de cacao.

Por cada aproximadamente 100 unidades de peso de la bebida se encuentran entre 50 y 90 unidades de dicha leche estandarizada con contenido en peso de entre un 2% y un 3% de materias grasas y entre un 0,5% y un 3% de café liofilizado.

Se recepciona la leche (1), se somete a una termización y desnatado (2) y se estandariza (3) con un contenido en peso de entre 2 y 3% de materias grasa. Se adicionan (4) a la leche los ingredientes anteriores. A continuación se realiza un tratamiento térmico UHT y se homogeniza la mezcla (5). Finalmente el producto obtenido se envasa (6) y se almacena (7).

ES 2 626 210 A2

DESCRIPCIÓN

RECETA Y MÉTODO PARA LA ELABORACION DE UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ CON LECHE

OBJETO DE LA INVENCIÓN

La presente invención se encuentra en el estado de la técnica de las recetas y métodos de elaboración de bebidas a base de café con leche.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Son conocidas bebidas con sabor café con leche con o sin contenido en cacao. Por ejemplo bebidas con aroma y sabor a café sin contenido de cafeína con ingredientes café Arábiga de Brasil previamente descafeinado y con los siguientes ingredientes en peso: 79% leche, 17% café arábiga, azúcar, estabilizador (E339) y espesante (carragenanos). Se requiere que este producto esté conservado de forma refrigerada a una temperatura máxima de 8□ C lo cual es una desventaja que incremente los costes de almacenamiento y transporte.

También son conocidas bebidas con sabor café con leche con ingredientes: leche fresca con café *espresso*, y sin contenido en azúcar. En concreto con 71 granos de café arábiga procedentes de Brasil armonizados con leche fresca. Los ingredientes están en la siguiente proporción: 80% leche parcialmente desnatada, 17% café arábiga, y el resto constituida por un fructosa, estabilizador (fosfato sódico), espesante (carragenano) y edulcorante (sucralosa).

La patente US2014010943 describe una bebida a base de leche en polvo, que puede incorporar café y cacao, para su distribución en máquinas de bebidas para el consumidor final. El documento patente DE102008001985 describe una bebida de café mezclado con un agente aromatizante natural o artificial mediante infusión del café y el agente saborizante.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

La presente invención es una novedosa y sencilla receta, y método de preparación, de una bebida a base de café y leche.

Para ello, para su preparación, se utilizan como ingredientes: leche previamente estandarizada con un contenido de entre un 2% y un 3% en peso de materias grasas (MG) (puede utilizarse leche con o sin lactosa), agua, azúcar o edulcorante para líneas de bajo contenido calórico, café soluble, estabilizante y regulador de acidez. Se pueden añadir opcionalmente ingredientes adicionales como el cacao o extractos naturales a base de cacao, vainilla, canela, etc.

Se utiliza preferiblemente café soluble de alta calidad para obtener mejores concentraciones de café en el producto final y permitir un proceso de obtención del producto final más sencillo y eficiente en comparación con el uso de café infusionado.

En cuanto al método o proceso de obtención de la bebida objeto de la presente invención, este presenta las siguientes etapas:

- Recepción de la leche

- Termización y desnatado de la leche en una franja de temperaturas de 72ºC a 76ºC, durante 15 a 20 segundos

- Estandarización en materia grasa hasta un 2% a 3% en contenido de materias grasas

- Opcionalmente se puede realizar una hidrólisis enzimática de la leche hasta eliminar su contenido en lactosa (para obtener alternativa del producto final “sin lactosa”)

- Adición de los ingredientes: agua, azúcar, café soluble, estabilizante, regulador de la acidez e ingredientes opcionales.

- Tratamiento térmico UHT y homogenización de la mezcla. La presión durante el tratamiento es de 150 (+/- 50) bares a una temperatura de entre 137º y 148ºC durante 3 a 10 segundos. El tratamiento térmico (de proceso UHT) puede ser de tipo directo o indirecto (conocido en el estado de la técnica).

Se procede al envasado y almacenamiento del producto final, preferiblemente en botella, objeto de la presente invención: bebida a base de café con leche.

Gracias al proceso de obtención descrito, el producto final envasado no requiere frío para su conservación.

Las característica organolépticas del producto final son: bebida de café lista para consumir, cremosa, refrescante y suave en todos sus aspectos.

DESCRIPCIÓN DE LAS FIGURAS

- Figura 1: flujograma del método de elaboración de la bebida a base de café con leche objeto de la presente invención.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCIÓN

A continuación se detallan los componentes de la receta correspondientes a tres variedades de la bebida a base de café con leche objeto de la presente invención. Todo ello debe considerarse en sentido general y no limitativo.

Los ingredientes de la receta para obtener la primera alternativa, alternativa café con leche, de la bebida objeto de la presente invención son:

- Leche estandarizada a 2-3% de contenido en materia grasa en peso. Puede utilizarse leche con o sin lactosa.

- Lactasa si se emplea la opción de leche sin lactosa.

- Agua

- Azúcar blanco (o edulcorantes para línea de producto bajo en poder calórico).

- Café soluble liofilizado arábica 100%.

- Estabilizante avicel 2159.

- Citrato trisódico (E-331) como regulador de acidez del producto final,

El contenido porcentual, de cada uno de los ingredientes indicados más arriba en la variedad café con leche del producto final es:

Ingredientes	**Dosis del ingrediente medida en % del producto final en peso**
Leche estandarizada 2-3% MG	50-90%
Agua	*por diferencia*
Azúcar (o edulcorante)	0-10%
Café soluble	0,5-3%
Estabilizante avicel 2159	0,05-0,6%
Citrato trisódico	0,05-0,6%
Lactasa (si se utiliza leche sin lactosa)	0,3-2%
TOTAL	100%

Los ingredientes de la receta para obtener la segunda alternativa, alternativa café descafeinado, de la bebida objeto de la presente invención son los mismos de la alternativa anterior, y con las mismas dosis o contenido porcentual, pero utilizando café soluble liofilizado arábica 100% descafeinado (también con un 0,5% a 3%).

Los ingredientes de la receta para obtener la tercera alternativa, alternativa capuchino, de la bebida objeto de la presente invención son los mismos de cualquiera de las alternativas primera o segunda pero añadiendo entre un 0,05% y un 0,6% en peso de cacao como ingrediente adicional.

En la figura 1 se observa el flujograma de un método de elaboración de la bebida de cualquiera de las alternativas arriba descritas con las etapas de: recepción de leche (1), termización y desnatado (2) de la leche, estandarización en materia grasa (3), adición del resto de ingredientes (4), tratamiento térmico UHT y homogenización (5), envasado (6) del producto y almacenamiento (7) del producto.

REIVINDICACIONES

1. Bebida a base de café con leche del tipo que comprende los siguientes ingredientes: leche, agua, azúcar o edulcorante, café soluble, estabilizante y regulador de acidez **caracterizada por** que la leche está estandarizada con un contenido en peso de entre un 2% y un 3% de materias grasa y dicho café es soluble.

2. Bebida, según la reivindicación 1, **caracterizada por** comprender por cada 100 unidades de peso de dicha bebida: entre 50 y 90 unidades de leche estandarizada, un máximo de 10 unidades de azúcar o edulcorante, entre 0,05 y 0,6 unidades de estabilizante, y entre 0,05 y 0,6 unidades de regulador de acidez.

3. Bebida, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada por** que dicho estabilizante es Avicel 2159 y dicho regulador de acidez es citrato trisódico.

4. Bebida, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada por** comprender, por cada aproximadamente 100 unidades de peso de dicha bebida entre 0,5 y 3 unidades de café soluble liofilizado arábica 100%.

5. Bebida, según la reivindicación anterior, **caracterizada por** que dicho café es de tipo descafeinado.

6. Bebida, según cualquiera de las reivindicaciones 4 o 5, **caracterizada por** comprender, además, un ingrediente adicional como un ingrediente a base de cacao.

7. Bebida, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada por** comprender, por cada aproximadamente 100 unidades de peso de dicha bebida entre 0,3 y 2 unidades de lactasa.

8. Método para la elaboración de una bebida a base de café con leche **caracterizado por** comprender las siguientes etapas:

- recepción de la leche (1),

- termización y desnatado de la leche (2) en una franja de temperaturas de 72ºC a 76ºC durante entre 15 y 20 segundos,

- estandarización en materia grasa hasta entre un 2% y un 3% de contenido de materias grasas (3),

- adición de los ingredientes (4) de cualquiera de las reivindicaciones anteriores, y en las proporciones de cualquiera de las reivindicaciones anteriores, y

- tratamiento térmico UHT y homogenización de la mezcla (5) a 150 (+/- 50) bares a una temperatura de entre 137º y 148ºC durante 3 a 10 segundos.

9. Método según la reivindicación anterior **caracterizado por** realizar una hidrólisis enzimática de la leche estandarizada hasta eliminar su contenido en lactosa.
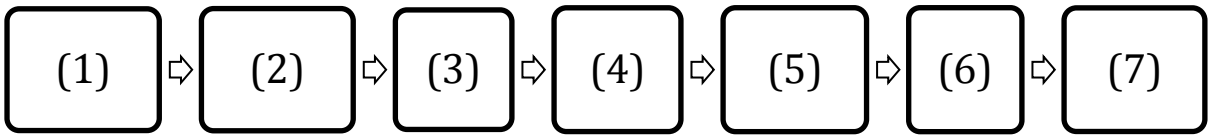
Fig. 1