

FASCICULE DE BREVET D'INVENTION

21 Numéro de dépôt : 1202200034

22 Date de dépôt : 25/01/2022

30 Priorité(s) :

24 Délivré le : 03/03/2023

45 Publié le : 29.05.2023

73 Titulaire(s) :

TEGANG NKOUTCHE Eustache,
B.P. 10104, YAOUNDE (CM)

72 Inventeur(s) :

TEGANG NKOUTCHE Eustache (CM)

74 Mandataire :

54 Titre : Café instantané en dosette et son procédé d'obtention.

57 Abrégé :

L'invention se rapporte à un café instantané en dosette et son procédé d'obtention. C'est un café moulu soluble et ensaché dans un papier filtre. Ledit café est obtenu à partir d'un mélange des cafés arabicas et robustas. Ce café s'obtient par un procédé qui comporte cinq étapes : le choix du café robusta ou arabica ou le mélange des cafés arabicas et robustas puis le triage, la torréfaction des cafés obtenus par une machine qui utilise le chauffage au laser, l'ajout d'éventuel ingrédient et la mouture du produit.

Le café obtenu comporte de calories, des valeurs nutritives et médicinales nécessaires et consommable par les enfants, les personnes malades et âgées ainsi que par des femmes enceintes.

La présente invention concerne un café instantané en dosette ainsi que son procédé d'obtention.

Le café arabica et le café robusta constituent les principaux produits agricoles d'exportation du Cameroun et de plusieurs pays de l'Afrique subsaharienne avec un impact substantiel sur la vie des populations rurales. Selon l'espèce et la variété cultivée, selon la provenance et le mode de préparation des grains, les cafés présentent un grand éventail de saveurs, appréciées pour leur diversité par les amateurs, les variétés les plus cotées et les plus rares atteignant des prix très élevés.

On dénombre plusieurs modes de préparation du café, chacun conférant à la boisson obtenue des propriétés organoleptiques et compositions bien distinctes. Le café instantané est l'une d'elle ; les autres méthodes sont plus traditionnelles, recourant aux grains fraîchement moulus, commercialisés moulus sous vide ou encore au café en dosette (variante récente du café filtre et de l'expresso).

Le café instantané connu est une préparation de café lyophilisée ou atomisée. La poudre obtenue est à dissoudre simplement dans une tasse d'eau chaude. Le café instantané est plus rapide à préparer, facile à transporter et à conserver.

La décoction : il s'agit de la méthode la plus ancienne. On utilise cette méthode dans la préparation du café turc (ou café oriental, ou café grec, selon les pays). Une mouture extra-fine de café mélangée à de l'eau (environ 3 cuillérées de café pour 300 ml d'eau) est portée à ébullition dans une cafetière arabe ou tout autre pot allant sur le feu. Des épices sont parfois ajoutés dans la mouture, notamment la cardamome.

L'infusion : cette méthode requiert l'usage d'une cafetière à piston. Dans un récipient en verre, un filtre sous la forme d'un piston permet la séparation du marc de la boisson en l'isolant au fond du récipient. C'est ainsi que les professionnels goûtent le café à partir d'une mouture grossière dans une plantation ou une usine de torréfaction.

La lixiviation : C'est la méthode que l'on utilise couramment avec les cafetières électriques modernes. Le café filtre est préparé en faisant passer lentement de l'eau bouillante dans un filtre rempli de café moulu. À l'origine, ce filtre était une chaussette. De nos jours, les filtres jetables sont généralement en papier. Il existe aussi des filtres permanents, lavables, en nylon.

La percolation : principe de la cafetière italienne. C'est le procédé utilisé par les cafetières italiennes. Il s'agit d'une lixiviation à vapeur forcée. Ce type de cafetière est constitué de deux compartiments séparés par un porte-filtre qui contient une dose de café. En chauffant, une partie de l'eau placée dans la cuve en vase clos s'évapore, ce qui produit de la vapeur qui pressurise la cuve (la vapeur occupant plus de volume que l'eau liquide) : ainsi l'eau encore liquide remonte par le tuyau du filtre, traverse le café et déborde en haut de la cheminée pour retomber finalement dans la verseuse. L'appareil sert à la fois à la préparation et au service.

On constate que tous ces modes de préparation nécessitent pour la plupart des cas, l'utilisation d'une cafetière et du papier-filtre. Ces cafetières fonctionnent idéalement sur des plaques électriques ou cuisinières à foyer bois/charbon ou à gaz ; d'où la nécessité d'utilisation de l'énergie. En effet, elles font porter l'eau à une température trop chaude et détruit certains arômes du café.

La présente invention vise donc à remédier à ces inconvénients. En particulier l'invention vise à mettre sur pied un café moulu soluble, en dosette dans un papier-filtre, de petites dimensions pour l'infuser.

Le café selon l'invention est obtenu par un procédé qui utilise le chauffage au laser pour la torréfaction. Cette méthode permet au café de conserver toutes ses vertus et sa saveur. Moulu par une machine spéciale, on obtient un café totalement naturel. Selon ce procédé, le degré de mouture choisis attribut au café un grand pouvoir de solubilité à chaud ou à froid.

LE PROCEDE D'OBTENTION DU CAFE EN DOSETTE:

Le procédé consiste à effectuer:

- Le choix du café robusta ou arabica ou le mélange des cafés arabicas et robustas, puis le triage pour éliminer la présence des corps étrangers.
- La torréfaction des cafés arabicas ou robustas ou du mélange des cafés arabicas et robustas par une machine qui utilise le chauffage au laser à une température variable entre 180°C et 250° C, pendant une durée d'environ 17 à 20 minutes, ce qui développe leur arôme et leur donne leur couleur foncée, ensuite le refroidissement et le triage.
- L'ajout d'éventuel ingrédient pouvant améliorer le goût du café sans modifier les valeurs nutritives obtenues au départ.

- La mouture du produit dans une machine spéciale. Le café moulu obtenu a une grosseur de particule de 200 microns à 500 microns. La finesse de la mouture est essentielle à la qualité de la boisson et doit être adaptée à sa méthode de confection.

5 Pour limiter une trop grande perte d'arôme du café selon l'invention et déguster pleinement un bon café, il est donc recommandé de moudre les grains au dernier moment. À défaut, la conservation sous vide du café moulu limite le contact du café à l'oxygène.

La présente invention n'est nullement limitée à ceux de ses modes de réalisation ci-dessus décrit ; mais inclue toutes les variantes qui peuvent venir à l'esprit de l'homme du métier, sans s'écarter du cadre, ni de la portée de la présente invention.

REVENDEICATIONS

1) Procédé de production de café instantané en dosette caractérisé par :

- Le choix du café robusta ou arabica ou le mélange des cafés arabicas et robustas, puis le triage pour éliminer la présence des corps étrangers.
 - La torréfaction des cafés arabicas ou robustas ou du mélange des cafés arabicas et robustas par une machine qui utilise le chauffage au laser à une température variable entre 180°C et 250° C, pendant une durée d'environ 17 à 20 minutes, ce qui développe leur arôme et leur donne leur couleur foncée, ensuite le refroidissement et le triage.
 - L'ajout d'éventuel ingrédient pouvant améliorer le goût du café sans modifier les valeurs nutritives obtenues au départ.
 - La mouture du produit. Le café moulu obtenu a une grosseur de particule de 200 microns à 500 microns. La finesse de la mouture est essentielle à la qualité de la boisson et doit être adaptée à sa méthode de confection.
- 2) Café instantané en dosette, caractérisé en ce qu'il est ensaché dans un papier-filtre de dimension réduite utilisé pour l'infuser.

ABREGE DESCRIPTIF

L'invention se rapporte à un café instantané en dosette et son procédé d'obtention. C'est un café moulu soluble et ensaché dans un papier filtre. Ledit café est obtenu à partir d'un mélange des cafés arabicas et robustas. Ce café s'obtient par un procédé qui comporte cinq étapes : le choix du café robusta ou arabica ou le mélange des cafés arabicas et robustas puis le
5 triage, la torréfaction des cafés obtenus par une machine qui utilise le chauffage au laser, l'ajout d'éventuel ingrédient et la mouture du produit.

Le café obtenu comporte de calories, des valeurs nutritives et médicinales nécessaires et consommable par les enfants, les personnes malades et âgées ainsi que par des femmes enceintes.