

OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS  
  
ESPAÑA

① Número de publicación: **2 264 375**

② Número de solicitud: 200500777

⑤ Int. Cl.:  
**A23F 5/02** (2006.01)

⑫

PATENTE DE INVENCION

B1

⑫ Fecha de presentación: **31.03.2005**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **16.12.2006**

Fecha de la concesión: **23.11.2007**

⑮ Fecha de anuncio de la concesión: **16.12.2007**

⑮ Fecha de publicación del folleto de la patente:  
**16.12.2007**

⑰ Titular/es: **César Ros Guinot**  
**c/ Pintor Viver, nº 32**  
**08225 Terrassa, Barcelona, ES**

⑱ Inventor/es: **Ros Guinot, César**

⑳ Agente: **No consta**

㉑ Título: **Procedimiento para obtención de café mieludo.**

㉒ Resumen:

Procedimiento para obtención de café mieludo en el que después de la limpieza de las impurezas de las cerezas de café recolectadas, su selección por flotación y despulpado en seco, los granos de café, junto con el mucílago y el pergamino que los cubre, se dejan secar a la sombra en bandejas perforadas o de rejilla, removiendo el producto periódicamente, durante un periodo de 1 a 20 días hasta la desecación del citado mucílago. En este proceso de secado los granos de café absorben por capilaridad el agua o humedad, los azúcares y otras sustancias del mucílago ganando en dulzor. Tras el secado se procede a la separación del mucílago y el pergamino desecados en una trilladora, para su paso a otro proceso.

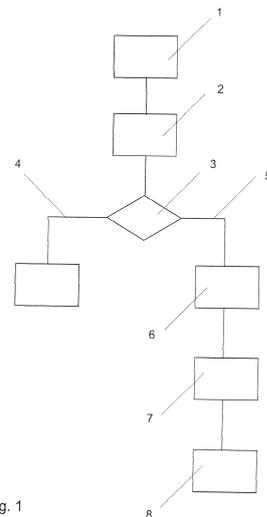


Fig. 1

ES 2 264 375 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP.

## DESCRIPCIÓN

Procedimiento para obtención de café mieludo.

### Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un procedimiento de obtención de café mieludo (*café dulce*) por absorción de los azúcares y agua del mucílago por parte de los granos o semillas de café en el proceso de secado antes del tostado.

### Antecedentes de la invención

En la actualidad el tratamiento que recibe el café desde que es recolectado y hasta que está listo para ser tostado no garantiza que el café alcance todas las propiedades de sabor que potencialmente puede llegar obtener.

En efecto, en el proceso tradicional la cereza de café o fruto recolectado pasa por un proceso de limpieza de impurezas y una selección por flotación para la separación de aquellos que estén maduros. Una vez separado el café maduro, éste se pasa por una despulpadora de cereza, que extrae la capa externa y el mucílago, dejando los granos cubiertos solo por el pergamino. El café así obtenido es puesto a secar al sol en amplias superficies y posteriormente recogido para el proceso de tostado. En este proceso los granos de café no absorben apenas sustancias del mucílago que aporten características de sabor a los mismos.

### Descripción de la invención

El procedimiento para obtención de café mieludo presenta unas características que permiten a los granos del café absorber agua, azúcares y aromas del mucílago durante el tratamiento del café después de la recolección y antes del secado.

En efecto, la cereza de café recolectada presenta en su exterior una cubierta o pulpa y en su interior una carne o mucílago, en cuyo seno existen dos granos o semillas de café cubiertas por unas membranas denominadas pergaminos.

El presente procedimiento comprende las fases convencionales de limpieza de impurezas y separación por flotación de los frutos maduros, que son los que interesan para la elaboración del café por encontrarse maduros. El fruto maduro es tratado en una despulpadora en seco preferentemente. Durante el despulpado se extrae la pulpa del resto de fruto que comprende los granos, el pergamino y el mucílago, sin aportación de agua que altere su humedad u obligue a una operación intermedia, tal como fermentación en tanques. Además en este despulpado se procura conservar el máximo de mucílago para enriquecer favorablemente los granos.

Los granos de café con una gran parte del mucílago y el pergamino se secan a la sombra sobre unas bandejas perforadas durante un periodo de tiempo variable, removiendo las bandejas periódicamente. En esta fase los granos de café absorben de forma natural por capilaridad la humedad, los azúcares y otras sustancias del mucílago, ganando el dulzor que éste le aporta. Las bandejas perforadas permiten la circu-

lación de aire con lo que se evitan posibles fermentaciones y el mucílago y el pergamino se convierten en una cubierta seca y crujiente de forma progresiva, muestra del correcto proceso. Durante este proceso se constata que el agua o humedad del mucílago que no es absorbido por los granos del café se evapora al quedar el producto seco al tacto y no pegajoso. Al hacerse este secado a la sombra, sin la incidencia de los rayos solares, el proceso es más gradual y eficiente.

Dicha operación de secado, en la que los granos absorben el mucílago puede variar entre uno y veinte días aproximadamente, penado durante el cual el producto se remueve periódicamente cada cierto tiempo, aproximadamente cada treinta minutos.

Una vez realizado este proceso de secado, se separan los granos del mucílago y el pergamino con una máquina trilladora. Esta tarea es de fácil realización, ya que como se ha comentado tras el periodo de secado el mucílago y el pergamino forman una cubierta crujiente fácil de romper, liberando los granos de café.

El café verde extraído en la separación por flotación, se puede secar de forma convencional al sol.

### Descripción de las figuras

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de facilitar la comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva un juego de dibujos en los que, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

- La figura única muestra un esquema del proceso de obtención del café mieludo.

### Realización preferente de la invención

En el esquema del procedimiento mostrado comprende las siguientes fases:

- Lavado y limpieza (1) de impurezas de las cerezas de café recolectadas.

- Selección (2) por flotación obteniendo solo los frutos más densos.

- Separación de los frutos (4) verdes de los frutos (5) maduros y despulpado (3) de éstos en seco, conservando el mucílago y el pergamino en gran cantidad junto a los granos de café.

- Secado (6) a la sombra en bandejas perforadas o de rejilla de los granos de café con mucílago y pergamino por un periodo de 1 a 20 días, removiéndolas periódicamente.

- Trillado (7) del producto seco y separación de los granos del café del mucílago y pergamino desecado.

- Envasado (8) o traspaso del café limpio al siguiente proceso.

Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como un ejemplo de realización preferente, se hace constar a los efectos oportunos que las fases, herramientas y útiles descritos podrán ser modificados, siempre y cuando ello no suponga una alteración de las características esenciales de la invención que se reivindican a continuación.

### REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para obtención de café mieludo, del tipo que comprende una fase de lavado y limpieza (1) de impurezas de las cerezas de café recolectadas, selección (2) por flotación obteniendo los frutos (4 y 5) más densos, despulpado (3) en seco de las cerezas (5) maduras conservando el mucílago y pergamino junto a los granos de café, **caracterizado** porque comprende el secado (6) a la sombra de los granos de café con mucílago y pergamino, removiendo el producto periódicamente, hasta la desecación de dicho mucílago, pasando el agua o humedad, azúcares y otras sustancias del mucílago a los granos de café por capilaridad, quedando listo para la limpieza por trillado (7) y paso a otro tratamiento del café.

2. Procedimiento, de conformidad con la reivindi-

cación 1, **caracterizado** porque el secado (6) se realiza durante un tiempo comprendido entre 1 y 20 días aproximadamente.

3. Procedimiento, de conformidad con la reivindicación 1, **caracterizado** porque el secado (6) se realiza en bandejas perforadas o de rejilla, que son removidas periódicamente, permitiendo la circulación de aire y evitando la fermentación.

4. Procedimiento, de conformidad con la reivindicación 1, **caracterizado** porque en el despulpado (3) se conserva la mayor cantidad de mucílago posible adherido al pergamino y a los granos de café.

5. Procedimiento, de conformidad con la reivindicación 1, **caracterizado** porque el secado (6) a la sombra se puede complementar con un segundo secado en patio al sol, removiendo el producto periódicamente.

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

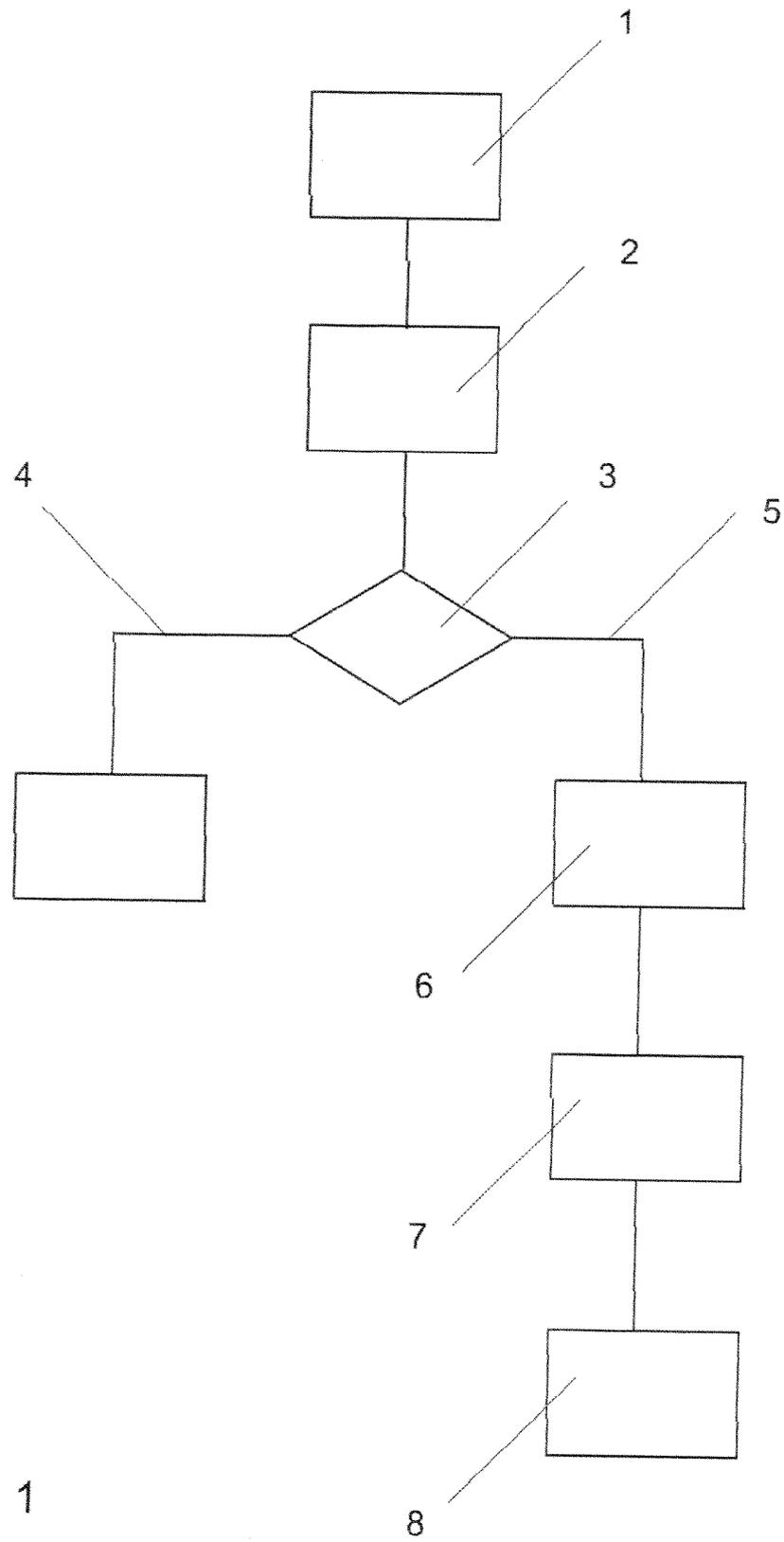


Fig. 1



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 264 375

② Nº de solicitud: 200500777

③ Fecha de presentación de la solicitud: **31.03.2005**

④ Fecha de prioridad:

## INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.: **A23F 5/02** (2006.01)

### DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ES 2015868 B3 (JACOBS SUCHARD GMBH) 24.06.1987	

#### Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

#### El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe

27.11.2006

Examinador

J. López Nieto

Página

1/1