

**ALIMENTO SOLUBLE PARA LA PREPARACIÓN DE CAFÉ
MOKA**

PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD

DELEGATURA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

DIVISIÓN NUEVAS CREACIONES

2024

ALIMENTO SOLUBLE PARA LA PREPARACIÓN DE CAFÉ MOKA

SECTOR Tecnológico: Agroindustrial

La presente invención se refiere a un alimento en polvo soluble, que está compuesto de café, cacao y vainilla, que al disolverlo en leche caliente se obtendrá un café moka listo para consumir.

Estado de la técnica o Tecnología anterior

Como es de varios conocido, cuando se necesita degustar un café especial de cualquier tipo y en este caso un café moka, es necesario dirigirse a una tienda de café especializado, para que por medio de equipos complejos le elaboren un café moka, el cual se prepara con café, cacao, leche y en algunos casos vainilla o almendra.

De acuerdo al estado de la técnica, se obtiene que, a través de búsquedas exhaustivas con los diversos Motores de búsqueda y fuentes de información, llegando a resultados que sobrellevan a maquinarias, métodos de preparación de diferentes tipos de café, bebidas, como también dispositivos, filtros entre otros y alimentos con compuestos parecidos y que al final se obtiene resultados muy diferentes a la invención propuesta.

Resultado de búsqueda de patentes de similitud por componentes, mas no por procesos y característica: PE20230695 (A1) — 2023-04-24, EP2750513 (A1), 2014-07-09, EP2750513 (B1), AR069891 (A1), ECSP034832 (A) 2003-12-24, MXPA02001109 (A) 2002-08-20, ES2166725 (A1) 2002-04-16, ES2166725 (B1) 2003-08-16, BR0005351 (A) 2002-06-04, AR103715 (A2), BRMU8700094 (U) — 2008-08-19.

Descripción de la invención

El café moka soluble que la invención propone, ha sido concebido y estructurado en orden a resolver varios problemas a saber: elaboración del producto en cualquier espacio, inclusive en la comodidad del hogar, como también se propone un bajo costo, practicidad, almacenamiento, larga durabilidad y fácil preparación; puesto que únicamente se necesita la cantidad de leche deseada a una temperatura de 80°C aproximadamente más 0.75% de café moka soluble quedando así, lista para consumir. Por ejemplo, a 200 ml de leche agregar 1.5 g de Café Moka soluble.

Como es de conocimiento general se conoce la existencia de café soluble (instantáneo, liofilizado, micro pulverizado) lo mismo que el cacao existe como alimento seco, en polvo, micro pulverizado ya sea como cacao 100% puro o sus derivados como cocoa con porcentajes de cacao más bajo; lo mismo que la vainilla como saborizante en forma micro pulverizada para agregarle a un alimento.

En su formulación el producto se realiza por homogenización de café, cacao y/o cocoa y vainilla. Siendo su porcentaje más alto entre los insumos, el café, el cual determina el nombre del producto Café Moka Soluble.

El segundo insumo en porcentaje es el cacao, de acuerdo a su porcentaje en concentración de cacao será mayor o menor su presencia en el producto.

La vainilla como tercer insumo prevalece de acuerdo a referencia del **DMU** (Dosis Máxima de Uso) según ficha técnica