

**CAFÉ MOKA SOLUBLE
PATENTE DE INVENCION**

**JAIME IVAN MENESES GOMEZ
C.C 12975604**

**DELEGATURA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL DIVISION NUEVAS
CREACIONES 2024**

Descripción de la Invención: **CAFÉ MOKA SOLUBLE**

Breve descripción del Producto

El producto consiste en una mezcla homogeneizada en polvo de alta calidad, de tres ingredientes básicos, los cuales son, café, cacao y vainilla. Estos componentes están cuidadosamente seleccionados y procesados para garantizar una disolución rápida y uniforme en cualquier tipo de leche caliente. La fórmula del polvo está diseñada para replicar la textura cremosa y el sabor rico de una bebida tradicional de moka recién preparada.

Sector Tecnológico: producto (alimentos para el consumo humano)

La invención que propongo del producto, denominado Café soluble Moka pertenece al sector tecnológico de productos para el consumo humano, específicamente dentro de la industria de alimentos y bebidas. Este sector abarca una amplia gama de productos diseñados para el consumo diario, ofreciendo, nutrición y una experiencia de gustativa a los consumidores

El sector de productos para el consumo humano incluye el desarrollo, producción, y comercialización de alimentos y bebidas que satisfacen las necesidades nutricionales y de alimentación de las personas.

Estado de la técnica o Tecnología anterior:

El estado de la técnica para el café moka en polvo se refiere a las tecnologías y productos existentes que permiten la preparación rápida y conveniente de bebidas instantáneas de café en polvo. Esta sección describe la tecnología previa relacionada, incluyendo procedimientos, técnicas utilizadas y productos disponibles en el mercado, para proporcionar un contexto completo que facilite la comprensión y el examen de la invención.

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:

1. RECETA Y MÉTODO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ CON LECHE:

Extraído de:

https://es.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=45&ND=3&adjacent=true&locale=es_ES&FT=D&date=20170724&CC=ES&NR=2626210A2&KC=A2

Descripción: 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 terminación y desnatado (2) y se estandariza (3) con un contenido en peso de entre 2 y 3% de materia 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)

Inventor(es): ALONSO MONTERO ENRIQUE

Patente: ES2626210 (A2) Fecha

de la patente: 2017-07-24

diferencias y eventuales ventajas:

Nuestro producto usa insumos naturales como café liofilizado, cacao pulverizado y vainilla en pulverizada a diferencia del anterior producto, el nuestro es de una procedencia 100% natural por otra parte nuestro producto no tiene la necesidad de poseer una cadena de frío al no contener ninguna materia orgánica susceptible a descomposición, por otra parte nuestra invención al estar pulverizada tiene una capacidad de durabilidad mayor por lo que su tiempo de consumo de 4 años.

2. BEBIDA EN POLVO INSTANTÁNEA

Extraído de:

https://es.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=1&ND=3&adjacent=true&locale=es_ES&FT=D&date=20150213&CC=ES&NR=2528923T3&KC=T3

Descripción: Polvo de café instantáneo o bien mezcla de café/achicoria instantánea que comprende partículas de polvo porosas, que se caracteriza por que las partículas de polvo tienen una porosidad de al menos un 65% y las partículas de polvo tienen poros con un diámetro medio D50 inferior a 80 micras, y los poros tienen una distribución de tamaños que se caracteriza por un factor de extensión o espaciosidad inferior a 4.

Inventor(es): KESSLER ULRICH; DUFFEY JEAN-LOUIS; DREYER MARC GEORGES; KAUTER MICHAEL DESMOND; SUDHARSAN MATHALAI BALAN; CHANVRIER HÉLÈNE MICHÈLE JEANNE; WEHRSPANN OLAF; FU XIAOPING + (KESSLER, ULRICH, ; DUFFEY, JEAN-LOUIS, ; DREYER, MARC GEORGES, ; KAUTER, MICHAEL DESMOND, ; SUDHARSAN, MATHALAI BALAN, ; CHANVRIER, HÉLÈNE MICHÈLE JEANNE, ; WEHRSPANN, OLAF, ; FU, XIAOPING, ; KESSLER, Ulrich, ; DUFFEY, Jean-Louis, ; DREYER, Marc Georges, ; KAUTER, Michael Desmond, ; SUDHARSAN, Mathalai Balan, ; CHANVRIER, Hélène Michèle Jeanne, ; WEHRSPANN, Olaf, ; FU, Xiaoping)

Patente: ES2528923 (T3) Fecha de

la patente: 2015-02-13 diferencias

y eventuales ventajas:

Nuestra invención se caracteriza por tener tres insumos los cuales son café, cacao y vainilla a diferencia de la bebida pulverizada, por otra parte, si bien el café es el género nuestra invención es la especie ya que la bebida instantánea de café en polvo Moka si bien es derivada del café es una homogeneización de tres materias primas dando como resultado una bebida especializada con un sabor y textura distinguible al café tradicional

3. CHOCOLATE MOCA CON MACAMBO Y CAFÉ, Y SU PROCESO DE OBTENCIÓN

Extraído de:

https://lp.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=0&ND=3&adjacent=true&locale=es_LP&FT=D&date=20230424&CC=PE&NR=20230695A1&KC=A1

Descripción: La presente invención se refiere a la fórmula de chocolate moca con pasta de macambo y café Maragogipe y su proceso de obtención considerando que como materia prima tendremos al macambo original recolectado del distrito de Chiriaco, Bagua Grande, Amazonas. Las nuevas tendencias en la vida sana están impulsando a la industria alimentaria hacia el consumo de alimentos funcionales. De hecho, se considera que los chocolates tienen un potencial efecto beneficioso para la salud, proporcionado por los granos de macambo. Desafortunadamente, estas propiedades iniciales se reducen durante el proceso de fabricación. Por ello, estudiamos el comportamiento reológico, las propiedades funcionales y las cualidades sensoriales del chocolate moca con tres variedades de café. Para ello, preparamos tabletas de chocolate moca con macambo al 45%, 42% y 39% con tres variedades de café (Typica, Geisha y Maragohipe) al 3, 6 y 9%, por separado. De los cuales se logró determinar que el tratamiento con formulación de 39% de pasta de cacao, 9% de café de la variedad Maragogipe, 23% de azúcar blanca, 10% de manteca de cacao y 19% de leche en polvo, presentó mejores características fisicoquímicas y sensoriales teniendo que todos los chocolates puntuaron por encima de 7 en una hedónica escala (como moderadamente). Por tanto, el enriquecimiento de chocolates con macambo y tres variedades de café incrementó las propiedades funcionales iniciales del licor de macambo perdido durante el proceso; debido al proceso de conchado y la baja concentración de café utilizado

Inventores: GRANDA SANTOS MILAGROS SADITH [PE]; LEIVA ESPINOZA SANTOS TRIUNFO [PE]; OLIVA CRUZ SEGUNDO MANUEL [PE]; ALVIAEZ GUTIERREZ ELIANA [PE]; DIAZ VALDERRAMA JORGE RONNY [PE]; RUBIO ROJAS KAROL BRIGHTON [PE] + (GRANDA SANTOS, Milagros Sadith, ; LEIVA ESPINOZA, Santos Triunfo, ; OLIVA CRUZ, Segundo Manuel, ; ALVIAEZ GUTIERREZ, Eliana, ; DIAZ VALDERRAMA, Jorge Ronny, ; RUBIO ROJAS, Karol Brighton)

Patente: PE20230695 (A1)

Fecha de la patente: 2023-04-24

diferencias y eventuales ventajas:

Nuestra invención va dirigida a la producción de bebidas para todas las edades ya que como se percibe en la descripción la mezcla que usa si bien es de cacao y café esta tiene la finalidad de ser usada en la industria licorera, por nuestra parte, el producto es pulverizado y soluble por lo que puede ser ingerido por cualquier persona y al tener componentes naturales y al ser mezclado con la leche, adquiere un valor nutricional efectivo tanto para niños como adultos.

4. COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE Açaí Y MÉTODO DE PREPARACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS A BASE Açaí.

Extraído de:

https://lp.espacenet.com/publicationDetails/biblio?locale=es_LP&II=11&date=20210831&CC=BR&NR=112021011414A2&ND=3&KC=A2&rnd=1719437941724&adjacent=true&FT=D

Descripción: Composición de alimentos a base de açaí y método de preparación de la composición de alimentos a base de açaí. la presente invención trata de una composición alimenticia a base de açaí que comprende: pulpa de açaí, vinagre, pimienta, uno o más ingredientes aromatizantes elegidos entre cebolla, ajo, tomate o mezclas de los mismos; agentes espesantes elegidos entre almidón, azúcar de maíz o mezclas de los mismos; sal y azúcar. La presente invención también trata de un método para preparar una composición alimenticia a base de açaí .

Inventores: HAROLDO SOUZA SILVA [BR] + (HAROLDO SOUZA SILVA)

Patente: BR112021011414 (A2)

Fecha de la patente: 2021-08-31

diferencias y eventuales ventajas:

La bebida es un antecedente ya que como nuestra invención género un producto nuevo en el mercado basándose en la tecnología de mezcla homogénea en este usando como materia prima la fruta de açaí , por nuestro lado , la invención que proponemos se basa en el fruto del café y su homogeneización y liofilización con el cacao y la vainilla para tener un producto instantáneo dirigido al nicho de productos de cafetería pero sin la necesidad de asistir a una tienda especializada , lo que también buscaban los creadores de la bebida de açaí que era simplificar el proceso de obtención de la bebida.

5. MÉTODO PARA ELABORAR UN PRODUCTO DE CAFÉ SOLUBLE

Extraído de:

https://lp.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=0&ND=3&adjacent=true&locale=es_LP&FT=D&date=20170531&CC=AR&NR=103715A2&KC=A2

Descripción: Las presentes ejecuciones se relacionan de manera general con bebidas que tienen sabores y aromas intensificados y con un método para elaborarlas. Algunas ejecuciones de la presente se refieren al café soluble y los métodos destinados a solubilizar el café introduciendo mejoramientos en sus cualidades, tales como el sabor y el aroma.

Reivindicación 1: Producto de café soluble caracterizado porque comprende: un componente de extracto de café seco; y un componente de café pulverizado, en donde el componente de café pulverizado no se ha extractado, y en donde el componente de café pulverizado se agrega al componente de extracto de café seco tanto antes como después que se ha secado el componente de extracto de café seco. Reivindicación 8: El producto de café soluble acorde con la reivindicación 1, caracterizado porque comprende además al menos uno seleccionado del grupo que consiste en extracto de café, café concentrado, café secado, aceites de café, aromas de café, destilados, polvos de sabor, aceites de sabor, especias, granos de cacao molidos o pulverizados, granos de vainilla molida o pulverizada, vitaminas, antioxidantes, nutraceuticos, fibra dietética, un aceite de omega-3, un aceite de omega-6, un aceite de omega-9, un flavonoide, licopeno, selenio, un beta caroteno, resveratrol, un extracto vegetal, un extracto de grano verde de café seco, un extracto de grano verde de café húmedo y un extracto de hierba.

Inventores: STARBUCKS CORP D/B/A STARBUCKS COFFEE COMPANY

Patente: AR103715 (A2) Fecha de

la patente: 2017-05-31 diferencias

y eventuales ventajas:

Nuestra invención reduce la necesidad del procedimiento o receta que las tiendas especializadas como la anterior proponen para crear una bebida de café Moka, además de que cuenta con diferentes aditivos tanto químicos como naturales, dilatando la producción en masa del producto de esta, dificultando que un mayor sector de la población pueda adquirirlo además de que nuestra invención al tener menos ingredientes reduce el costo industrial y el precio al público en general.

PROBLEMA TÉCNICO

El consumo de bebidas a base de café ha aumentado significativamente en los últimos años, impulsado por el estilo de vida moderno que demanda rapidez. Sin embargo, preparar una bebida de café moka especializado puede ser un proceso que consume tiempo y requiere de múltiples ingredientes, maquinaria y procesos que están apegados a una receta específica y generalmente, varía su conformación como bebida dependiendo del país, sitio o lugar de preparación. Además, las bebidas de café Moka existentes en el mercado suelen necesitar refrigeración o tienen una vida útil limitada, lo que dificulta su almacenamiento, consumo y transporte.

Solución Aportada por la Invención

la invención de una fórmula matemática apegada a una serie de procesos tendientes a la creación de un producto de café moka soluble, genera un beneficio a los distintos problemas que se generan en la creación tradicional de la bebida, nuestro producto está diseñado para proporcionar una bebida rápida y conveniente sin sacrificar el sabor y la calidad. Este producto combina las características deseadas del café tradicional y el sabor del Moka en

una forma de polvo instantáneo, que solo requiere la adición de leche caliente para su preparación y puede ser consumido en cualquier lugar y momento.

Descripción detallada de la Invención – producto: Café Moka Soluble

El producto Café moka soluble consiste en la homogeneización de café soluble (instantáneo, liofilizado o micro pulverizado), cacao y vainilla.

En su formulación el producto se realiza por un primer componente café, un segundo componente el cacao y/o cocoa y un tercer componente vainilla en estado sólido y micro pulverizado. Siendo su porcentaje más alto entre los insumos el primer componente, el cual determina el nombre del producto.

El segundo insumo en porcentaje es el cacao (reivindicación 2), 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.

Fórmula de preparación del producto:

$$C=A+B$$

C= Café Moka Listo para servir

A = Cantidad de leche caliente

B= Café Moka Soluble que equivale al 0.75% de A

Por ejemplo, a 200 ml de leche caliente, agregar 1.5 g de Café Moka soluble.

$$C= A+ B$$

$$C= X$$

$$A = 200 \text{ ml}$$

$$B= 0.75\% \text{ de } 200 \text{ ml}$$

$$R /: B=1.5 \text{ g}$$

$$C= 201.5 \text{ ml}$$

Aplicabilidad Industrial de la bebida de Café Moka Soluble.

La invención de bebida instantánea de café Moka soluble es susceptible de aplicación industrial, detalladamente a continuación:

Proceso de Fabricación

1. Producción a Gran Escala:

En Colombia se cultiva los mejores cafés del mundo, lo mismo que el cacao por lo que dentro de nuestro país contamos con dos de las materias primas esenciales que se pueden adquirir regionalmente en departamentos como Nariño, el Cauca y el Huila. por lo tanto, generar un modelo industrial con nuestra invención es factible ya que solo habría que importar la vainilla pulverizada además de que la maquinaria necesaria para los procesos de secado, pulverización y liofilización, son accesibles a través del comercio mundial

Mezclado: Los ingredientes, como el café en polvo liofilizado, estabilizantes, el cacao en polvo y la vainilla en polvo, son susceptibles de mezclarse en grandes lotes utilizando equipos industriales de mezcla homogénea.

Secado y Pulverización: el café, se puede deshidratar y pulverizar utilizando tecnología de secado por atomización o liofilización, procesos estándar en la industria alimentaria.

2. Empaque:

Envasado Automatizado: El polvo se empaqueta en porciones individuales o en envases más grandes utilizando máquinas de envasado automáticas, garantizando la higiene y la consistencia del producto.

Opciones de Embalaje: Se pueden utilizar diversas opciones de embalaje, como sobres individuales, latas, o bolsas resellables, dependiendo de las necesidades del mercado y las preferencias del consumidor.

Lo anterior siguiendo los parámetros de seguridad y conservación efectiva del producto invención, que para el presente serían, elementos de protección contras los rayos solares y contra la humedad.

Capacidad de Producción

Escalabilidad: La tecnología y los procesos necesarios para fabricar la instantánea de café en polvo Moka son fácilmente escalables. Las plantas de producción pueden aumentar la capacidad de producción para satisfacer la demanda del mercado.

Control de Calidad: El uso de equipos industriales permite un control de calidad riguroso y consistente en cada lote producido, asegurando que el producto final cumpla con los estándares de seguridad alimentaria y calidad, que en Colombia son establecidos ICONTEC e INVIMA.

Distribución y Comercialización

Logística: Gracias a su forma en polvo y su larga vida útil, el producto es ideal para ser distribuido a través de redes de venta al por menor, mayoristas y plataformas de comercio electrónico sin requerir refrigeración, lo que reduce costos logísticos.

Mercado Global: La bebida instantánea de café Moka en polvo puede ser comercializada globalmente, aprovechando la creciente demanda de productos de café y bebidas instantáneas en diversos mercados.