



P A T E N T E

a favor de

D. E r n e s t o R a d i s s o n C o t h e n e t

por:

" El producto industrial margarina preparada a base de aceite de mowra "

M e m o r i a D e s c r i p t i v a

El objeto de esta patente es una margarina que se distingue de las ya conocidas porque está preparada empleando como primera materia aceite de mowra.

Sabido es que la margarina se obtiene por la emulsión de uno o varios aceites o grasas animales o vegetales con cierta cantidad de agua o de leche. Generalmente se usan para la fabricación de la margarina los aceites de cacahuete, de oliva, de sesamo, algodón, coco o palma, pero hasta ahora nunca se ha fabricado margarina a base del aceite de mowra.

El objeto de esta patente, es pues, margarina de aceite de mowra, es decir, margarina preparada empleando como primera materia el aceite de mowra, extraído de las semillas del Bassia Longifo-



lia o del *Bassia Latifolia* que crecen principalmente en la India Inglesa y en las Indias Holandesas.

El aceite de mowra previamente refinado y neutralizado, adicionado o no de otros aceites o grasas, permite obtener una margarina que reúne condiciones excelentes.

Para fabricar la margarina objeto de esta patente se empieza por obtener el aceite de mowra extrayendolo de las citadas semillas del *Bassia Logifolia* o del *Bassia Latifolia* por medio de prensas hidraulicas o mecanicas, o bien por medio de disolventes como el sulfuro de carbono, la bencina el tricloretileno, etc.

Una vez obtenido el aceite bruto por cualquiera de estos procedimientos, se procede a su refinación empezando por neutralizarlo para lo cual se añade un alcalí, por ejemplo una lejía de sosa caustica, con objeto de saponificar los ácidos grasos libres y se separa el aceite neutro de estos ácidos grasos saponificados, por los medios usuales en la neutralización de aceites.

El aceite neutro se limpia y decolora por medio de tierras de-colorantes u otros productos análogos, los cuales se mezclan intimamente en la masa del aceite y luego se separan de este por medio de filtros prensas arrastrando las materias colorantes del aceite.

Luego se somete el aceite a la operación de desodorización, sometiendo el aceite a la acción del vapor recalentado a temperatura conveniente.

El aceite de mowra refinado de esta manera y desprovisto de todo gusto desagradable y al mismo tiempo perfectamente neutralizado queda ya en situación de utilizarse como primera materia en la elaboración de la margarina. Esta elaboración se efectua por los métodos usuales en la industria de la margarina y si se desean se pueden añadir al aceite de mowra otros aceites o grasas vegetales o animales.

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:



- 1) El producto industrial margarina de aceite de mowra, obtenida empleando como base para la fabricación de la margarina el aceite refinado comestible de mowra extraído de las semillas del *Bassia Logifolia* o del *Bassia Latifolia*.
- 2) Margarina según la reivindicación anterior obtenida extrayendo el aceite de mowra de las semillas por medio de prensas hidráulicas o mecánicas o de disolventes, neutralizando este aceite con un alcalí, decolorándolo por medio de tierras decolorantes, sometiendo a la acción del vapor para desodorizarlo y después de estas operaciones previas empleándolo en la preparación de la margarina.
- 3) Margarina según las reivindicaciones anteriores, en la cual se ha adicionado al aceite de mowra otros aceites o grasas vegetales o animales.
- 4) El producto industrial, margarina preparada a base de aceite de mowra.

Barcelona 24 de marzo de 1925.

P. A.

*Orlando Lopez Lda.*