



Memoria Descriptiva

correspondiente a la demanda de una Patente de Invención por 20 años por « Perfeccionamientos en la extracción del aceite por medio de los disolventes » correspondiente al 4º grupo clase 40º del nomenclator técnico solicitada por D. William Peters de Barcelona.

Actualmente para extraer el aceite que contienen las semillas oleosas y el orujo de las aceitunas por medio de los disolventes, se hace pasar de un modo continuo el disolvente por la materia que se trata, para que disuelva y arrastre el aceite que contiene, y la mezcla del aceite y el disolvente se conduce en un alambique en el cual se calienta hasta la ebullición. El disolvente se evapora, sus vapores se dirigen a un refrigerante en el que se



condensan, y el disolvente condensado se vuelve a hacer pasar por la materia y se va continuando así la operación hasta haber extraído todo el aceite contenido en la materia tratada. La operación dura bastantes horas, y durante todo este tiempo no se interrumpe la ebullición de la mezcla del aceite y el disolvente en el alambique, para obtener la volatilización del disolvente que constantemente llega, de manera que el aceite está sometido a una ebullición muy prolongada, en contacto con ciertas materias, que el disolvente además del aceite a disueltos, y con muchas otras que acarrea mecánicamente, estas materias son la causa de muchos de los defectos de esta clase de aceite.

El perfeccionamiento objeto de esta patente consiste en la filtración continua de la mezcla del aceite y el disolvente proveniente del aparato digestor, antes de ser llevada en el alambique, de manera que todas las materias que la mezcla del aceite y el disolvente acarrea mecánicamente y las lleva en suspensión quedan retenidas en el filtro.

A este efecto la mezcla del aceite y el disolvente que sale del aparato digestor se dirige

(3)



En un pequeño depósito del que es aspirada por una bomba que la impulse en un filtro de cualquiera sistema apropiado; la bomba puede ser substituida por el efecto de la fuerza hidrostática; del filtro la mezcla del aceite y el disolvente se conduce al alambique, separada de todas las materias que llevara en suspensión.

Obteniéndose así la filtración perfecta del aceite, por la fluidez de la mezcla de este con el disolvente que fácilmente atraviesa los tejidos filtrantes, en los cuales quedan retenidas las antes dichas materias, siendo esta que comunican al aceite el color muy subido, el mal olor, y aquella cantidad de pasta formada en parte por estas materias, que nos da un aceite muy espeso cuya filtración es muy difícil.

El filtro puede ser de cualquiera de los tipos de filtros mecánicos de tejidos empleados usualmente en la industria o puede ser un aparato constituido especialmente para este objeto. Sin embargo actuando con disolventes inflamables el filtro debiera estar hermeticamente cerrado. En el dibujo que se acompaña - 1- indica el aparato digestor - 2- la bomba - 3- el filtro - 4- el alambique.

Y como este perfeccionamiento a título de tal viene comprendido en el artículo 12 de la vigente Ley, puede ser objeto de una Patente de Invención cuya duración a de ser de 20 años como de propia invención y nuevo



Nota

Se reivindica como objeto de esta patente

- 1) En la extracción del aceite de las semillas oleosas y el orujo de las aceitunas, por medio de los disolventes, el perfeccionamiento consistente en hacer pasar la mezcla del disolvente y el aceite procedente del aparato digestor por un filtro de cualquiera sistema apropiado antes de ser llevada en el alambique, para obtener el resultado que todas las materias que dicha mezcla acarrea mecánicamente y las lleva en suspensión, se queden en el filtro, y así el aceite no sufra junto a ellas la acción de la ebullición prolongada en el alambique, que es causa de su alteración
- 2) Perfeccionamientos en la extracción del aceite por medio de los disolventes

Barcelona 27 Mayo 1925

William Peters

