

94528

. MEMORIA DESCRIPTIVA

D. Carlos BONNEAU.- HOSTALETS DE LLERS (Gerona).

Oficina Técnica de Propiedad Industrial

C. Bonet Durán Ingeniero Industrial

Plaza de la Constitución, 5. — Barcelona



PATENTE DE INTRODUCCION

por 5 años

para "Un procedimiento para la fabricación de harina de pescado"-----

a favor de D. Carlos BONNEAU, residente en HOSTALETS DE LLERS
(Gerona).

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente memoria descriptiva se refiere a una patente de introducción, destinada a garantizar la explotación exclusiva de un procedimiento para la fabricación de la llamada harina de pescado, para cual fabricación se emplean en calidad de primeras materias pescados de clases diversas y residuos o desperdicios de pescados, para obtener, bajo un tratamiento que permite extraer por completo los aceites contenidos en dichas primeras materias, harinas alimenticias para el ganado y sepa-



radamente además los referidos aceites.

Las harinas resultantes se hallan, pues, desaceitadas y por otra parte esterilizadas y desodorizadas.

El procedimiento objeto de la patente de introducción de referencia, se realiza mediante las operaciones que a continuación se explican:

1.^a Se empieza por someter las primeras materias en bruto a una cocción en autoclaves.

2.^a Se procede luego a la extracción de los aceites libres que presentan dichas materias cocidas, mediante un fuerte prensado que se realiza por prensas hidráulicas o en prensas continuas, pudiendo tal operación tener lugar en frío o mejor con elevación de temperatura.

3.^a La masa sólida que queda del prensado se deseca por corriente de aire, obtenida por ventiladores o por aspiradores o bien por agitadores, ayudando la desecación con una elevación de temperatura, por ejemplo, mediante serpentines de vapor; esta temperatura no debe traspasar los ciento diez grados centígrados, puesto que de lo contrario se perderían cuerpos o compuestos nitrogenados por la formación de aminas mal olientes. La desecación referida podría también practicarse después de la operación de desaceitado cuya explicación se halla en el párrafo siguiente:

4.^a Se procede al desaceitado o extracción del aceite unido íntimamente con las materias en tratamiento que se practica sometiendo estas materias a la acción de un disolvente volátil, por ejemplo la trielina o tricloretileno que es un producto ininflamable; este disolvente después que ha ejercido su acción co-



- 3 -

mo a tal se destila, y por esta destilación abandona los aceites, que se separan. La operación puede hacerse mediante pasos repetidos en aparatos de circulación, convenientemente calentados.

5ª Las materias desaceitadas son molidas o pulverizadas con más o menos finura, obteniéndose así las harinas de cuya fabricación se trata.

N O T A

Por la patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva, se REIVINDICA la explotación exclusiva de la fabricación de harina de pescado y de residuos o desperdicios de pescado, sometiendo las primeras materias a una cocción en autoclaves; a la extracción de los aceites libres por prensado; a la desecación de la masa sólida prensada, por corriente de aire con elevación de la temperatura, pudiendo esta operación realizarse antes o después de la extracción del aceite unido a la materia en tratamiento, cual extracción se consigue por la acción de disolventes volátiles, por ejemplo el tricloroetileno del que se separan por destilación los aceites extraídos; por fin, las materias desaceitadas son molidas, trituradas o pulverizadas para obtener la harina que se trata de fabricar.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad del objeto de la patente, definida en la anterior reivindicación, cual objeto está constituido por:

"Un procedimiento para la fabricación de harina de pesca-



- 4 -

do".

Consta la presente memoria de cuatro hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 11 de Julio de 1925.

P. p. de D. Carlos BONNEAU,

C. BONET DURAN

D.P.