



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la

solicitud de una patente de invención por veinte años en España ñ

a favor de

la Sociedad "A.P.I.C.E." Societá Anonima Prodotti Italiani Chimici

Estrattivi domiciliada en 22 Via Parma en

R O M A (Italia)

por

UN PROCEDIMIENTO PARA LA ELIMINACION DE LA HIGROSCOPICIDAD DEL

CLORURO DE SODIO O SAL COMUN

==== oOo ====

Es sabido que la sal comun, bien sea la obtenida de agua del mar o de minas, contiene siempre cantidades notables de cloruro de magnesio o de calcio, que son facilmente solubles y delicuescentes, lo que hace la sal de cocina muy sensible a la humedad.

Esta higroscopicidad puede sin embargo reducirse completamente si se transforman los cloruros antedichos en los carbonatos correspondientes que son insolubles e insensibles a las variaciones higrometricas y pueden contenerse en la sal sin ser perjudiciales.

La presente invencion se refiere a procedimientos para la transformacion de los cloruros delicuescentes en carbonatos/solubles, de manera que la sal o la solucion de la cual se obtiene la sal no pueda absorber ninguna humedad.

1) Se agrega a la sal o a la solucion de la cual se obtiene la sal, carbonato de sodio, Potasio o litio, que al combinarse con los cloruros de magnesio y de calcio los transforman en los carbonatos insolubles correspondientes, segun las conocidas reacciones:



La cantidad de los carbonatos alcalinos que es preciso agregar, depende naturalmente de la cantidad de los cloruros que la sal o la solucion de

la cual se obtienen, contienen de origen. En general esta proporción de carbonatos, no es nunca superior al 3 o/oo. El procedimiento comprende simplemente la ejecución de una mezcla uniforme del carbonato alcalino con la sal o con la solución de la cual se obtiene la sal. La sal de cocina así tratada, pierde su higroscopicidad, completamente.

2) Se puede también mezclar la sal o la solución de la cual se obtiene, con un bicarbonato y un hidrato alcalino o simplemente con un hidrato alcalino, pero en este caso, la mezcla debe ser expuesta a la acción del aire o del anhídrido carbonico.

NOTA



La presente invención comprende las siguientes reivindicaciones:

1ª.- Procedimientos para la eliminación de la higroscopicidad del cloruro de sodio, (sal común o de cocina), comprendiendo el tratamiento de la sal o de la solución de la cual se obtiene con cantidades variables de carbonatos de sodio, potasio o litio, según las proporciones de los cloruros de magnesio o de calcio contenidos de origen en la sal o en dicha solución de manera que los cloruros mencionados solubles y deliquescentes se transformen en los correspondientes carbonatos insolubles y no perjudiciales. La cantidad de los carbonatos a agregar no es nunca superior a 3 o/oo.

2ª.- La transformación en los carbonatos correspondientes, puede obtenerse también mezclando la sal de cocina o la relativa solución con un bicarbonato y un hidrato alcalino o simplemente con un hidrato alcalino, pero en este caso, es preciso exponer la mezcla a la acción del aire o del anhídrido carbonico.

3ª.- En resumen reivindicamos como de nuestra exclusiva invención y como objeto sobre el que ha de recaer la patente que se solicita por veinte años en España: UN PROCEDIMIENTO PARA LA ELIMINACION DE LA HIGROSCOPICIDAD DEL CLORURO DE SODIO O SAL COMUN.

Todo conforme queda descrito en la presente memoria que consta de dos hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 28 de mayo de 1926

P. P. *Juana Muga*