



Memoria descriptiva

que se acompaña

a la

solicitud de una patente de invencion por veinte años en España a favor  
de

la Sociedad Aktiebolaget Separator domiciliada en Estocolmo (Suecia)

P.O. Box núm. 511.

por

Un procedimiento para la extraccion de la grasa neutra y del jabon de  
los posos de aceite

-----

En la separacion de aceites vegetales y animales, estos se neutralizan con la ayuda de alcalis, para retirar los acidos grasos. En esta operacion se forma jabon, el cual, disolviendose en una mayor o menor cantidad de agua, es separado por la fuerza de gravedad. De esta manera el aceite puro se acumula en lo alto de los depositos, mientras que en el fondo se forma una capa de agua de jabon, conteniendo grasa neutra en forma de una emulsion. La mezcla de la grasa neutra y del agua de jabon es conocida bajo la denominacion de posos (soap-Stock) y se utiliza en la fabricacion de jabon.

Como la grasa neutra, es en general pagada a un precio mas alto que los acidos grasos, es deseable extraer tanto como sea posible la grasa neutra existente en los posos. Con este fin, los posos son tratados en una centrifuga, debiendo en general ser diluidos antes de someterlos a este tratamiento. Se obtiene entonces un liquido concentrado, consistente principalmente en la grasa neutra y en una cantidad relativamente grande de agua de jabon, conteniendo una pequena cantidad de grasa neutra. Sin em-



bargo este procedimiento tiene el inconveniente de que el agua de jabon a causa de su forma diluida no se vende tan facilmente como los posos originales. Este inconveniente se presenta sobre todo si los posos tienen que ser transportados de un sitio a otro.

La presente invencion se refiere a un procedimiento, segun el cual, la grasa neutra puede ser extraida de los posos con la ayuda de una centrifuga, mientras que al mismo tiempo se obtiene el jabon en forma concentrada. El procedimiento esta caracterizado en que despues del tratamiento en la centrifuga se agrega una cantidad conveniente de sal al agua de jabon, causando la precipitacion del jabon.

Despues de la neutralizacion del aceite y habiendo descendido los posos al fondo, se conducen estos del deposito de neutralizacion a un deposito conveniente. En el caso en que se hayan empleado lejias fuertes para la neutralizacion y en que los posos han obtenido una consistencia jabonosa deben diluirse por una cantidad conveniente de agua o una solucion de sal. El liquido diluido, debe ser calentado a una temperatura conveniente y entonces, pasado por una centrifuga. Al agua de jabon se agrega una sal conveniente, por ejemplo sal de cocina, en una cantidad tal que el jabon se precipita del agua de jabon, arrastrando tambien al mismo tiempo la grasa neutra que se encuentra aun en el agua de jabon. El jabon precipitado se retira de la superficie y se obtiene entonces una solucion de sal relativamente pura, la cual puede ser utilizada como liquido de diluicion para otra cantidad de posos. Despues de la centrifugacion de la indicada solucion de jabon salada, debe agregarse una pequena cantidad de sal para la precipitacion del jabon.

Es evidente que por el empleo del agua salada como liquido de diluicion la cantidad de sal necesaria es mucho mas reducida. Por la agregacion de la sal se obtiene tambien la ventaja de que la grasa neutra es separada mas facil y completamente de la solucion por la centrifugacion, a causa del efecto destructivo sobre la emulsion, de la sal de cocina.

#### N o t a

La presente invencion comprende las siguientes reivindicaciones:



1º- Un procedimiento para el tratamiento de los posos de aceite, con el fin de extraer la grasa neutra y el jabon, caracterizado en que el jabon despues de la separacion más o menos completa de la grasa neutra con ayuda de centrifugas, se precipita del agua de jabon por la adición de una sal conveniente.

2º- Una forma de ejecucion del procedimiento segun 1, caracterizada en que el liquido salado que se obtiene en la precipitacion del jabon, es empleado para la diluicion de otra cantidad de posos, antes de que sea centrifugada.

3º- En resumen reivindicamos como de nuestra exclusiva invencion y como objeto sobre el que ha de recaer la patente que se solicita por veinte años en España, Un procedimiento para la extraccion de la grasa neutra y de jabon de los posos de aceite.

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria que consta de tres hojas escritas a maquina por un solo lado.

Madrid 20 de septiembre de 1926.

*Miguel Muguruza*