

ES//

(Gr. 4. Clase 40.)
- Caso Ia -



C E R T I F I C A D O D E A D I C I O N

a la patente solicitada en 8 de junio de 1927-Caso I-
a favor de
Don. R a y m o n d V i d a l, domiciliado en ASNIÈRES (Seine)
por:

" Modificaciones en el procedimiento para la preparación de -
cuerpos grasos solubles en el agua, objeto de la patente principal "

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

La patente principal solicitada en 8 de junio de 1927 - Caso I - y sus certificados de adición solicitados en 9 de junio de 1927 - Caso Ia - y en 10 de junio de 1927 - Caso Ib -, se refieren a un procedimiento para la preparación de cuerpos grasos solubles en el agua, fundado en el empleo de hipocloritos, hipobromitos o hipoyoditos alcalinos.

Nuevas investigaciones del inventor han demostrado que las proporciones y resultados mencionados en las memorias de la patente principal y de sus certificados de adición, pueden modificarse si se



trabaja en caliente. Especialmente, los ácidos esteárico, oleico, ricinoleico, y en general los ácidos grasos, los aceites ácidos de pescados y cetáceos, los ácidos del aceite de copra, calentados entre 50° y 90° centígrados aislados o mezclados entre sí, reaccionan con las soluciones acuosas de hipocloritos o hipobromitos alcalinos.

Lo mismo sucede cuando estos ácidos grasos o aceites ácidos se mezclan con aceites neutros, animales o vegetales o con hidrocarburos simples o halogenados.

En el caso en que los ácidos grasos y los aceites ácidos se emplean solos, la reacción se verifica generalmente con desprendimiento gaseoso de gas clorado o de oxígeno. El desprendimiento gaseoso es mucho menos frecuente en presencia de aceite neutro animal o vegetal o de hidrocarburos simples o halogenados.

En los dos casos considerados, por ejemplo con una solución acuosa de hipoclorito de sosa a 45° clorométricos, se puede emplear una cantidad de esta solución igual al peso del ácido graso o del aceite ácido previamente calentados, o bien de la mezcla de ácido graso o aceite ácido y aceite neutro vegetal o animal o hidrocarburo simple o halogenado, previamente calentado.

En estas condiciones, los productos obtenidos son en general sólidos y capaces de hacer espuma sobre todo si se han empleado ácidos del aceite de copra o ácido esteárico.

En el caso del empleo de aceite de pescados o cetáceos, el olor especial de dichos aceites no se presenta en el producto obtenido.

---. N O T A. ---

Se reivindica como objeto de este certificado de adición:

1). El tratamiento, después de calentarlos previamente, de los ácidos grasos o aceites ácidos de pescados o cetáceos aislados o mezclados, por soluciones acuosas de hipocloritos o hipobromitos alcalinos.

2). El tratamiento, después de calentarlos previamente, de los



1927

- 3 -

ácidos grasos o aceites ácidos de pescados o cetáceos mezclados, ya sea con aceites neutros animales o vegetales o bien con hidrocarburos simples o halogenados.

3). La aplicación de los productos así obtenidos a la industria y usos domésticos.

4). Modificaciones en el procedimiento para la preparación de cuerpos grasos solubles en el agua, objeto de la patente principal.

Barcelona, 11 de junio de 1927.

P. A.
Antoni Llopis