

AGENCIA INTERNACIONAL

- DE -

105982

Propiedad Industrial y Comercial

- DE -

D. RAIMUNDO DE DALMAU DOMINGO

MEMORIA DESCRIPTIVA

de una patente de introducción.

a nombre de Don Emilio Pailhez



Clase 40.

PATENTE DE INTRODUCCION

POR 5 AÑOS,

por "La elaboración o refinación, a partir del aceite en bruto, del aceite de hígado de bacalao para usos medicinales", =====

a favor de DON EMILIO PAILHEZ, residente en HOSPITALET DEL LLOBREGAT (Barcelona), Pasaje de la Torrassa, 2.

-----  
MEMORIA DESCRIPTIVA.

El aceite de hígado de bacalao, de tan considerable consumo en farmacia, por no existir en el país la industria de su refinación, es importado del extranjero en barriles para ser embotellado en España y vendido en forma más o menos específica o bien envasado y bajo marcas extranjeras, algunas de las cuales han adquirido fama en nuestro país.

El establecimiento en España de una industria que llevase a cabo la elaboración o transformación del aceite de hígado de bacalao en bruto, a la forma en que es suministrado al consumidor, o sea clarificado, desodorado, en una palabra, refinado, es de verdadera necesidad, y sintiéndola así el recurrente, solicita se le conceda la correspondiente patente de introducción que le garantice la explotación exclusiva de la referida elaboración, a partir, como queda dicho, del aceite de hígado de bacalao en bruto.

Los procedimientos para llevar a efecto las opera-



ciones de clarificar, desodorar, neutralizar y demás necesarias para poner tales aceites, tanto por su aspecto, color y sabor, en las mejores condiciones para ser ingerido sin la repugnancia inevitable que causa el aceite de hígado de bacalao en bruto o sin refinar, son independientes de la esencialidad de esta patente y de entre los diversos que, más o menos complicados, pueden ponerse en práctica, reseñaremos tan sólo a título de ejemplo, uno de los más frecuentemente usados.

En calderas de paredes dobles, se calienta a temperatura adecuada, por medio de vapor directo o seco o por medio de vapor indirecto o vapor de agua, el aceite de hígado de bacalao en bruto, con lo cual se consigue quitarle su peculiar olor, desagradable. Para extraer las grasas sólidas o sean las estearinas, y para mejorar el gusto, color y aspecto general del aceite, se pasa éste a otros recipientes donde se le somete a un tratamiento de clarificación al frío, y una vez esto hecho se lleva a efecto la operación de blanqueo a la que sigue una filtración por medio del negro animal terminándose la refinación con una nueva filtración por medio de filtros prensas; quedando así el aceite en las mejores condiciones, tanto por su color, olor, sabor y aspecto general, como por no haber perdido ninguna de las propiedades a que debe su acción terapéutica, como reconstituyente y alterante.

Una vez refinado al aceite de hígado de bacalao, podrá ser dispuesto en barriles, botellas, frascos o cualquier otra clase de envases.

#### N O T A.

La patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva, está destinada a REIVINDICAR la explotación exclusiva de una industria conocida de años en el extranjero y que hasta la fecha no ha sido implantada en



- 3 -

el país, y cuya industria tiene por objeto la elaboración o refinación, a partir del aceite en bruto, del aceite de hígado de bacalao para usos medicinales.

Como se dice anteriormente, los procedimientos para llevar a efecto la elaboración o refinación del aceite de hígado de bacalao, son independientes de la esencialidad de esta patente, como lo son los procedimientos y clase de envase en que se dispongan para su venta.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad del objeto de la patente descrita, cual objeto es:

La elaboración o refinación, a partir del aceite en bruto, del aceite de hígado de bacalao para usos medicinales.

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

Madrid 12 de Enero de 1928.

CAROLINO DE DALMAU DOMINGO

P. P.