



vente para los liquidos, por lo que estos tienden a separarse de su anterior sosten sólido.

Como consecuencia de estas características, en cuanto la masa batida se deja en reposo, empieza la separación de liquidos y sólidos, y, como los liquidos en ella ocluidos tienen densidades distintas, con arreglo a estas tienden a separarse y los aceites, por su menor peso ascienden a la superficie, sobre la que forman lagunas apreciables. Prueba esta afirmación el hecho de que, si se coloca la masa batida en montones sobre una superficie, se observa bien pronto que sobre sus caras inclinadas resbalan, del vertice superior hacia la base, cantidades de aceite que pueden recogerse fácilmente sobre los lados del monton y base de sus tentación.

Al propio tiempo el agua vegetal parece haber desaparecido; se debe esto a que siendo muy próximas las densidades de esos liquidos y de la parte sólida, la inclusión de aquellos en la contextura capilar de esta, es mas duradera.

Si, sobre la superficie superior de la masa de aceituna batida contenida en un depósito, se coloca una chapa agujereada en forma tal que el líquido que penetre a través de sus orificios, pueda, al rebasarlos, escurrir por ellos, pronto se ve que fluye el aceite; y si esos orificios están hechos en forma tal, que la gota que fluya por ellos no pueda retroceder al interior, el aceite podrá recogerse sobre una canal dispuesta en los bordes de la chapa, convenientemente inclinada en el sentido que favorezca su escurrimiento.

Este sencillo proceso de la separación del



aceite, de la parte sólida de la masa de la aceituna batida, es el fundamento del procedimiento de obtención del aceite de oliva cuya patente se solicita y cuyo procedimiento se describe a continuación.

Supongamos a la masa de aceituna, previamente batida contenida en una caja o depósito, cuya tapa está perforada por múltiples orificios de la forma indicada, es decir orificios que permitan la salida y escurrimiento de líquidos hacia el exterior sin que puedan retroceder hacia el interior, y que, por un procedimiento cualquiera, se logra mantener constantemente la tapa con su cara interna en contacto con la cara superior de la masa contenida en la caja. Pronto se observa que, sin más presión que la necesaria para mantener el contacto de la tapa sobre la masa, fluye el aceite por los orificios, durante un determinado periodo de tiempo, y que, transcurrido este, si se mueve la masa cambiando su disposición, nuevamente fluye el aceite y parte del agua vegetal, y que, repitiendo esta operación, se llega a un momento en que se necesita una presión, que ya no es solamente la necesaria para mantener el contacto, si no que va creciendo y llega a tomar un valor de varias decenas de gramos por centímetro cuadrado aumentando también sensiblemente la cantidad de agua vegetal que acompaña a los aceites en su salida; esta presión es equivalente a la necesaria para conseguir que ascienda el líquido y verter el aumento de fuerza capilar, conforme disminuye la carga del líquido, en la misma forma que para agotar el agua contenida en una esponja, cada vez es necesario un mayor esfuerzo para conseguir, por disminución de su



volumen, una contracción de los alveolos interiores que expulse el liquido contenido en ellas.

En resumen, el procedimiento cuya patente se solicita, de extracción del aceite de olivas contenido en la masa ya batida consiste esencialmente, en una filtración invertida, conseguida por pequeñas presiones, a través de una chapa con orificios, en contacto íntimo con la parte superior de la masa, siendo estos orificios de forma tal que permitiendo la salida de líquidos, no permita su reflujó al interior, y estando colocados dichos orificios en forma tal que se facilite la marcha de los líquidos por los espacios comprendidos entre ellos, hacia los bordes de la tapay de estos canales que los recojan en colectores determinados.

N O T A

=====

Se reivindicán como propios y nuevos, para que sean objeto de patente de invención en España, durante veinte años, los puntos siguientes.

1.- Procedimiento de obtención del aceite de oliva, caracterizado, porque se filtra el liquido contenido en la masa de la aceituna ya batida, colocando sobre su superficie superior una chapa metálica, hoja de celuluide o placa de cristal o vidrio u otra sustancia impermeable al aceite y agua de vegetación, provista de orificios.

2.- Procedimiento de obtención del aceite de oliva segun la reivindicación 1, caracterizado por que la filtración se efectua en sentido inverso, es decir sobre la superficie superior y pasando el liqui-



do obtenido de abajo a arriba.

3.- Procedimiento de obtención del aceite de oliva segun la reivindicación 1, caracterizado por la condición de que los orificios de la chapa, hoja o placa, están practicados en forma tal que permiten la salida del aceite y escurrimiento hacia afuera del mismo por sus superficies, sin permitir su reflujo al interior .

4.- Procedimiento de obtención del aceite de oliva segun las reivindicaciones 1, 2 y 3, caracterizado por que la superficie de la tapa en que van practicados los orificios puede ser plana, inclinada en uno ó varios sentidos o tener por generatriz una curva cualquiera.

5.- Procedimiento de obtención del aceite de oliva segun las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por que el proceso de filtración del aceite, se ayuda por una remoción de la masa dentro del depósito entre cada dos filtraciones elementales sucesivas.

6.- Procedimiento de obtención del aceite de oliva segun las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por que la filtración se ayuda por una pequeña presión, progresivamente en aumento, que se ejerza en forma que obligue a la masa de aceituna a mantenerse en contacto perfecto con la cara interior de la chapa, hoja o placa que forma el filtro.

7.- Procedimiento de obtención del aceite de oliva segun las reivindicaciones 1, 2 y 3, caracterizado por que los orificios de la tapa filtro, estan situados en el vertice de conos o piramides o base superior de cilindros o prismas, cuya altura sea de algunos milímetros sobre la parte plana de la tapa filtro y que esos orificios pueden

26



ser circulares o en forma de cruz o estrella, obtenidos por embutición o por moldeo, dejando en el interior lisa la superficie ocupada por los resaltes .

8.- Procedimiento de obtención del aceite de oliva según las reivindicaciones 1 y 2 , con la variante de ser la tapa cerrada y efectuarse el filtrado a través de orificios de las condiciones reivindicadas en el punto 3, situados en la parte mas alta de la superficies laterales del depósito, y siempre de acuerdo con las reivindicaciones de los puntos 5, 6 y 7.

9.- Procedimiento de la obtención del aceite de oliva según las reivindicaciones 1, 2, y 3, caracterizados por el uso simultaneo de lo reivindicado en los puntos 4 y 8, en condiciones analogas que pueden realizarse, por ejemplo, sustituyendo la tapa y parte superiores de los costados del depósito por telas filtrantes sostenidas por soportes rígidos, que hacen posible la filtración en las condiciones de lo reivindicado en los puntos 2, 5, 6, y 8, .

10.- Procedimiento de obtención del aceite de oliva, por filtración invertida y presiones reducidas, de la masa batida, "
=====

Todo conforme se describe en la presente memoria y se reivindica en su NOTA.

Esta memoria consta de seis hojas escritas á máquina por una sola cara.

Madrid 26 Enero de 1928.

P.A.