

D. F. 231.651

Patente Española  
de introduccion

# MEMORIA

descriptiva sobre: "Procedimiento de hidrosulfatación  
de los jugos en la fabricación de azúcar"

POR

Société Industrielle des Derives du Soufre.

DE

Somme-lez-Lille,  
Departamento del Nord,  
Francia

PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años

para

ESPAÑA Y SUS COLONIAS,

sobre: -

"PROCEDIMIENTO DE HIDROSULFITACION

"DE LOS JUGOS EN LA FABRICACION DE

"AZUCAR."

- - - - -

Solicitante: - SOCIETE INDUSTRIELLE DES DERIVES DU

SOUFRE, - domiciliada en

LOHME LEZ LILLE (Nord)

Francia.



Se sabe desde hace tiempo que la acción de los hidrosulfitos sobre los jugos, en las diferentes operaciones de la fabricación del azúcar y particular - mente en las cocciones de todas las verteduras, se traduce por una decoloración de las materias oscuras y por una fluidez mayor de los productos así tratados.

Desgraciadamente, el estado así obtenido no es permanente, y hasta ahora se ha estado obligado a introducir los hidrosulfitos en el momento preciso en que se quería utilizar esta disminución de viscosidad y de coloración. Es decir: que, en la práctica, esta introducción debía hacerse en el aparato de cocción mismo, a medida que se avanzaba en la operación.

El presente invento, tiene por objeto un procedimiento de hidrosulfitación de los jugos en la fabricación de azúcar, según el cual los hidrosulfitos son introducidos en el jugo antes o durante el curso de la operación de concentración o evaporación, antes de que dicho jugo llegue al aparato de cocción, es decir: en la primera caja o depósito del aparato de múltiple efecto o en la primera caja del aparato de vacío, o bien mientras el jugo se halla en estos aparatos.

Ejemplo I. - En el jugo que va hacia el aparato de evaporación y procede de una cantidad de remolacha rallada igual a 20 toneladas por hora, se introduce cada cuarto de hora (a la entrada inmediata del jugo en la primera caja del aparato de múltiple efecto, o bien en la primera caja del aparato de vacío) setenta y cinco gramos a la vez, de hidrosulfito de sodio en polvo.



Ejemplo II. - Una solución de hidrosulfito de sodio o de cualquier otro metal, se añade en chorro continuo a los jugos, antes de la evaporación o en el curso de ésta, a una dosis de 15 a 20 gramos de hidrosulfito, por tonelada de remolacha. La solución de hidrosulfito puede ser reemplazada por una combinación aldehídica del hidrosulfito, obtenida por cualquier medio conocido.

El resultado obtenido por el procedimiento del presente invento, es completamente distinto del resultado que se obtenía antes. En efecto, en vez de transformar de manera inestable la coloración y el estado viscoso cuando estos están ya formados, los hidrosulfitos utilizados según el invento impiden o atenúan considerablemente la formación de esta coloración o viscosidad, y este efecto se mantiene íntegramente hasta obtener la melaza final, conservando todas las proporciones de concentración en azúcar.

Este hecho también permite, si se desea, suprimir o reducir al mínimo la sulfitación ulterior del jarabe que sale de la última caja o depósito del aparato de evaporación de múltiple efecto.

Por otra parte, la fluidez de los productos así conservados, aumenta de modo notable el poder evaporatorio del aparato de múltiple efecto, al mismo tiempo que los depósitos sobre las superficies de calentamiento, son reducidos a su mas simple expresión.

Además, las cantidades de hidrosulfito que hay que emplear, son menores que en cualquiera otro de los procedimientos anteriores.

Naturalmente, el invento no queda reducido a las indicaciones de proporciones dadas mas arribas,



929

las cuales solo han sido mencionadas a título de ejemplo.

65

N O T A .

Ampliamente descrita la naturaleza del invento, así como la manera de llevarlo a cabo en la práctica, se hace constar que las particularidades descritas son susceptibles de ligeras modificaciones de detalle, sin que por ello se altere la naturaleza del invento, siendo lo que constituye su esencia y por lo que solicitamos PATENTE DE INTRODUCCION POR DIEZ ANOS para España y sus Colonias,

"PROCEDIMIENTO DE HIDROSULFITACION DE LOS JUGOS EN LA FABRICACION DE AZUCAR,

caracterizándose por lo siguiente:

1) Procedimiento de hidrosulfitación de los jugos en la fabricación de azúcares, caracterizado por que los hidrosulfitos son introducidos en el jugo antes o durante el curso de la operación de concentración o evaporación, precedente al aparato de cocción, con el fin de impedir que se formen la coloración y la viscosidad.

2) Procedimiento según la reivindicación 1ª, caracterizado por que, para una cantidad de 20 toneladas de remolachas ralladas por hora, se introduce aproximadamente 75 gramos de hidrosulfito de sodio en polvo cada cuarto de hora, en el jugo, a la entrada o en el interior del aparato de evaporación.

3) Procedimiento según la reivindicación 1ª, caracterizado por que se introduce de una manera sensiblemente continua, en el jugo, a la entrada o en el interior del aparato de evaporación, 15 a 20 gramos



UV: 92  
de hidrosulfito de sodio u otro metal, por tonelada de remolacha, siendo introducido el hidrosulfito en forma de solución o de combinación aldehídica.

4) Procedimiento de hidrosulfitación de los jugos en la fabricación de azúcar.

Según queda descrito en la presente memoria, que 100. consta de cuatro hojas mecanografiadas por una sola cara.

"Procedimiento de hidrosulfitación de los jugos en la fabricación de azúcar"; tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria.

Esta memoria consta de cuatro hojas escritas por una sola cara.

Madrid, 25 Noviembre de 1929.

SOCIETE INDUSTRIELLE DES DERIVES DU SOUFRE.

P.P.