

116150

Memoria descriptiva que se acompaña á la Solicitud de Patente de Invención por VEINTE años á favor de I. G. F a r b e n i n - d u s t r i e A k t i e n g e s e l l s c h a f t, residente en Frankfurt a.M. (Alemania), por "Un procedimiento para separar las impurezas de aceites y grasas", presentada en el Ministerio de Economía Nacional.



En el tratamiento de los aceites y grasas, por ejemplo de origen vegetal ó animal que contienen ácidos grasos libres con sustancias de acción básica, por ejemplo amoniaco, tratamiento que se realiza para desacidificar los aceites y similares, se originan mezclas de aceites ó similares con jabones, en las cuales estos, especialmente las sales amónicas de los ácidos grasos, están tan finamente distribuidas, que no pueden separarse de los aceites por los medios ordinarios, como filtración ó centrifugación, más que con grandísima dificultad y antieconómicamente. Se tropieza con las mismas dificultades cuando de los aceites y grasas, por ejemplo del aceite de semilla de algodónero, se quieren eliminar las impurezas contenidas en ellos, como sustancias resinosas, mucilaginosas ó albuminoideas y similares.

Ahora bien, se ha descubierto que puede efectuarse en forma sencilla el separar de los aceites y grasas las mencionadas impurezas finamente dispersas, cuando se agregan sustancias orgánicas

no solubles prácticamente en los aceites ó grasas y que pueden unirse á las sustancias impurificadoras y disolverlas, en tal cantidad que las impurezas se separan sin disolverse. Entre tales sustancias se encuentran por ejemplo las amidas ácidas, como formamida, ó el ácido acético cristalizabile, la glicerina y similares. Ya después de agregar pequeñas cantidades de formamida se aglomeran las sustancias existentes antes en estado de finisima dispersión, se separan del aceite y similares y pueden separarse rápida y completamente, por ejemplo mediante filtración ó centrifugación. Si los aceites y similares junto con las sustancias finamente divididas que se han de separar, contienen también ácidos libres, entonces se pueden como antes neutralizar por ejemplo con amoniaco y separar luego las sales amónicas formadas con los ácidos grasos junto con las impurezas finamente divididas ya existentes, agregando formamida y similares.



Ejemplo 1.

50 partes en volumen de aceite de olivas con un contenido de 10 % de ácidos grasos libres se saturan con amoniaco. La mezcla compuesta de aceite y de sales amoniacaes de ácidos grasos se calienta á 40°C, después de lo cual se agrega una parte en volumen de formamida. Después de agitar diez minutos se efectua la conglomeración de los jabones, que se separan á modo de nata al terminar la agitación, mientras que el aceite queda completamente claro, Para separar completamente los jabones que en caliente se disuelven algo en el aceite, se enfria á 0°C y se sigue agitando durante algun tiempo. Los grumos de jabón separados se eliminan centrifugando el aceite.

Ejemplo 2.

20 partes en volumen de aceite crudo de semillas de algodón se calientan á 40°C, se agregan 0,2 partes en volumen de formamida y luego se mezclan intima y enérgicamente. Después de

