



PATENTE DE INVENCION

por 20 años

para "Un procedimiento para la extracción del aceite de
oliva"-----

a favor de la Sociedad: MARTI y GUTIERREZ, de nacionali-
dad española, domiciliada en ALCALÁ DE GUADAIRA (Sevilla).

MEMORIA DESCRIPTIVA

La patente de invención a que se refiere la presente
memoria descriptiva está destinada a garantizar la propie-
dad y la explotación exclusiva de un procedimiento para
obtener en una sola extracción el aceite totalmente conte-
5 nido en las olivas.

Para la extracción de dicho aceite, hasta ahora se
han venido aplicando sistemas que, entre otros defectos,
tienen principalmente el de que no agotan integralmente
las pastas de aceitunas, dejando un residuo graso que va-
10 ría del seis al doce por ciento de su peso, lo cual cons-
tituye una pérdida que se ha tratado constantemente de



evitar, habiendo sido primordialmente dirigidos a este punto de vista los esfuerzos de la técnica moderna.

Además del inconveniente apuntado, los métodos de tratamiento adoptados hasta hoy día presentan el de que exigen costosísima mano de obra y el manejo de material muy engorroso, como son los llamados "capachos" que, contruídos de fibra de esparto o de coco, sufren pronta inutilización, gravando por otra parte y por esta circunstancia considerablemente el presupuesto de gastos de fábrica, en tanto grado que constituye esto una verdadera pesadilla de todo productor de aceite de olivas.

Por el procedimiento que constituye el objeto de la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva quedan salvados todos los referidos inconvenientes, obteniéndose resultados completamente desconocidos hasta el presente, tanto en cuanto a rendimiento como por lo que se refiere a sencillez de actuación.

Consiste este procedimiento en desecar la aceituna, previamente molida, en aparatos herméticamente cerrados, y con agitación de la masa, de los cuales se extrae el aire conjuntamente con la humedad mediante bombas de vacío u otros medios adecuados, realizándose dicha desecación de un modo absoluto y completo. Los referidos aparatos pueden ser de diferentes formas y estar contruídos con diversos materiales adecuados, pudiendo obtenerse en ellos la agitación de la masa por rotación de los mismos aparatos o mediante paletas giratorias internas, y pudiendo los pro-



pios aparatos ser calentados a fuego directo, por serpen-
tines de vapor, por resistencias eléctricas o, en fin, por
cualquier medio adecuado.

Practicada la desecación del modo antes explicado, se
5 inyecta en la masa de la aceituna desecada una corriente de
un disolvente apropiado para las materias grasas, por ejem-
plo el tricloruro de etileno u otro que no pueda influir
perjudicialmente en las buenas condiciones del aceite que
ha de resultar extraído. Como el disolvente encuentra a
10 la masa completamente exenta de humedad, se pone en contac-
to con la misma y actúa eficazmente en todas sus recondite-
ces, obteniéndose un rendimiento que no podría ser conse-
guido sin la eliminación tan absoluta de dicha humedad, y
de esta circunstancia resulta la originalidad del procedi-
15 miento objeto de la patente de que se trata.

Por fin, se elimina dicho disolvente y se recupera
por destilación, aislando el aceite extraído.

N O T A

Por la patente de invención a que se refiere la pre-
sente memoria descriptiva, se REIVINDICA:

- 20 1.- La propiedad y la explotación exclusiva de un pro-
cedimiento para la extracción del aceite de oliva, que con-
siste esencialmente: en someter la pasta de las aceitunas
molidas a una desecación obtenida mediante aparatos de los
cuales se extrae el aire y la humedad por la acción de bombas
25 u otros dispositivos apropiados, en los que se establecen



mecanismos o medios de agitación de la masa, así como para su calentamiento a relativamente baja temperatura; y, una vez conseguida así dicha desecación, en tratar consiguientemente dicha masa por un disolvente de materias grasas, que una vez ha actuado se somete a destilación para recuperarlo y aislar el aceite extraído.

2.- La propiedad y la explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en la anterior reivindicación, y siendo dicho objeto:

"Un procedimiento para la extracción del aceite de oliva".

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

Barcelona, 8 de Marzo de 1930.

P. p. de la Sociedad: MARTI y GUTIERREZ,