

117333

MEMORIA DESCRIPTIVA DE PATENTE DE INVENCION  
EN ESPANA POR VEINTE ANOS, A FAVOR DE D. Miguel Gallego Saez,  
RESIDENTE EN ESTA CORTE.=====

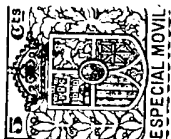


MEMORIA DESCRIPTIVA DE PATENTE DE INVENCION EN ESPANA POR VEINTE ANOS  
a favor de D. Miguel Gallego Saez, residente en Madrid calle de Ponzo-  
no n.º 14, 2.º dcha. por " Nuevo procedimiento de obtencion de ciertas  
substancias, haciendo uso y aprovechando el alpechin o jamila, aguas de  
vegetacion y residuales; orujos y pastas o masas homologas procedentes  
de la aceituna y de las manipulaciones de esta en la obtencion del  
aceite de oliva".

=====

El alpechin o jamila, aguas de vegetacion y residuales re-  
sultantes de la aceituna y en la obtencion del aceite de oliva,  
sabido es por todos, que son productos indeseables para el fabri-  
cante del referido aceite, por lo que le da salida a la alcantari-  
5 lla tan pronto como atraviesan el sistema de recipientes dispues-  
tos ad hoc, y que tienden a conseguir su mas perfecta separacion  
de con el aceite.

Estos liquidos pardo-negrucos, de olor desagradable, desde  
los mas remotos tiempos se sabe que son nocivos para la vegeta-  
cion; pues no solo destruyen todo organismo vegetal que encuen-  
10 tran a su paso, sino que comunican y dejan al terreno en condicio-  
nes de manifiesta esterilidad; y cuando por circunstancias espe-  
ciales estos liquidos penetran en su dominio, el agricultor procura  
 deshacerse de ellos encausandolos por donde menos perjuicios  
15 puedan inferirle.



Los líquidos de desecho mencionados como así los orujos y masas homologas que se obtienen en la fabricacion del aceite, sometidos a manipulaciones adecuadas y que constituyen el fundamento de su aprovechamiento cuya patente se solicita, producen:

5 a). **ACIDO ACETICO**. = Depurando los antedichos líquidos y empleando el modo destilatorio que mas convenga desde el punto de vista industrial, ya sea la destilacion ordinaria, en corriente de vapor a presion reducida, ya simplemente o en presencia de acidos fijos se obtiene un destilado del que se separa el acido acético preparando el acetato alcalino mas conveniente, y descomponiendo este despues siguiendo las normas conocidas para la obtencion del acido acético puro.

10 b). **ALCOHOLES**. = Agotados los alperchines, aguas de vegetacion y residuales del acido acético que contienen por las operaciones indicadas en a), se les hace adquirir una concentracion y temperatura convenientes; entonces sometidos a la fermentacion adecuada para dar lugar a la formacion de alcoholes, obteniéndose estos por destilacion.

15 c). **MATERIAS COLORANTES**. = El residuo obtenido en b), tratado convenientemente, constituye una materia prima de la que pueden aislarse determinadas sustancias colorantes.

20 d). **AMONIACO, sustancias de naturaleza FENOLICA, ETC**. = Los residuos obtenidos en b) y c) adicionados con el procedente de la depuracion preliminar, se someten a la destilacion seca, mediante la cual se obtiene una mezcla gaseosa combustible que se utiliza para alimentar los focos calorificos empleados en las anteriores operaciones, aguas amoniacales y brea. Las aguas amoniacales y la brea extraidas seran tratadas por los procedimientos que en la industria se emplean para obtener por destilacion seca de la manera, las mismas sustancias que las que encabezan este apartado.

25  
30



e). SALES POTASICAS.= El residuo carbonoso que resulta en d), se calcina de modo conveniente para obtener cenizas de las que se separan las sales potasicas que contienen, por los procedimientos de todos conocidos.

4  
5 f)= Como de los orujos y masas o pastas similares procedentes de la fabricacion del aceite de oliva, dandole disposiciones adecuadas, se obtienen los mismos productos que se reseñan en a), b), c), d) y e), utilizando el alperchin, aguas de vegetacion y residuales se recaba para los primeros los beneficios de la PATENTE que se solicita en esta MEMORIA.

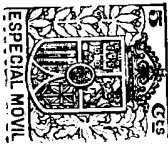
10 g). OBSERVACION.= Si el rendimiento industrial así lo exigiese, se procedera primero a la formacion y destilacion del alcohol, previa fijacion del acido acético por los medios conocidos, para liberarlo después en la fase que mas convenga, en el conjunto de  
15 operaciones antes expuestas. Tambien la separacion de la materia colorante podra anteponerse a la que corresponde a las substancias anteriores.

N O T A  
=====

20 Se reivindican como propios y nuevos, para que sean objeto de patente de invencion en España durante veinte años, los puntos que siguen:

25 1º.- Se aprovecha y pone en uso una substancia, como son los alperchines, aguas de vegetacion y residuales procedentes de la aceituna y fabricacion del aceite que jamas han tenido uso y son indeseables hasta la presente.

2º.- Se beneficia el agricultor y el fabricante de aceite de oliva con el valor que de estas liquidos que desecha, pueda obtener, al par que se les protege de su accion nociva.



3º- Se dan a los orujos y masas o pastas homólogas, nuevas aplicaciones que en la actualidad no tienen.

4º- Nuevo procedimiento de obtención de ácido acético puro, alcohol, sustancias colorantes, amoniacales y de naturaleza fenólica, mezclas gaseosas combustibles y sales potásicas, partiendo de los productos que figuran en las reivindicaciones 1º y 3º.

5º- Se proporcionan a la agricultura y a la industria productos que les son indispensables para su desarrollo y que a la presente, en gran escala son importados.

10 6º- NUEVO PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE CIERTAS SUBSTANCIAS, HACIENDO USO Y APROVECHANDO EL ALPECHIN O JAMILA, AGUAS DE VEGETACION Y RESIDUALES; ORUJOS Y PASTAS O MASAS HOMOLOGAS PROCEDENTES DE LA ACEITUNA Y DE LAS MANIPULACIONES DE ESTA EN LA OBTENCION DEL ACEITE DE OLIVA.

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

Esta MEMORIA consta de cuatro hojas, escritas a maquina por una sola cara.

Madrid 18 de Marzo de 1930.

*Miguel Salgado Lázaro*