

# Ministerio de Economía Nacional



## Registro de la Propiedad Industrial y Comercial

### P A T E N T E

117975

Expediente núm. ....

*instruido a instancia*

de Dario Teatini .....

residente en Belgica .....

*en solicitud de registro*

*de patente.*

Este expediente fué presentado en Ministerio .....

el día 5 de mayo .....

de 1930 a las 12 horas 3

*minutos.*

Representante .....

Unghria .....

117975

117975

MEMORIA



## MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por veinte años en España

a favor de

D. Dario TEATINI, Ingeniero, residente en HOUGHERRE (Bélgica)

por

• PROCEDIMIENTO DE DEPURACION DE LOS JUGOS DE FABRICAS DE AZÚCAR Y REFINERIA •  
 • CAR Y REFINERIA •.

~~-----~~

La presente invención, se refiere a un procedimiento de depuración de los jugos de fábricas de azúcar y de refinería, y tiene por objeto la reducción de la consumición de cal, el aumento de la potencia de producción de la fábrica, la obtención de líquidos azucarados mejores y que pueden trabajarse con mayor facilidad, el aumento del rendimiento de la cristalización, un mejor y más rápido agotamiento de las masas cocidas, la reducción de producción de melazas, la disminución de las pérdidas de azúcar durante la fabricación, la reducción de una cantidad de espumas que pueden emplearse después de un tratamiento conveniente como fertilizante del suelo.

El procedimiento objeto de la presente invención, consiste esencialmente en el tratamiento de los jugos llevados a una temperatura conveniente y alcalinizados previamente por medio de CaO o de un producto equivalente, por anhídrido sulfuroso en el estado líquido o gaseoso, y por un producto equivalente para alcanzar el punto isoclé-



1  
20  
35  
40

trico óptimo de los coloides del jugo bruto y provocar una "floculación" completa en el seno del líquido tratado con objeto de su depuración. Los copos formados de ésta manera, se separarán preferentemente por una operación apropiada y en todos los casos al líquido librado de los copos, les será adicionada una reducida cantidad de cal, carbonándolo luego hasta que se obtenga la alcalinidad óptima, clarificándolo después. Las espumas procedentes de esta clarificación y desembarazadas por un medio adecuado de una parte de la humedad que contienen, pueden emplearse como materia fertilizante para el suelo.

30

La alcalinización previa al tratamiento por el anhídrido sulfuroso o por el producto equivalente utilizado, podrá efectuarse ya sea directamente sobre el jugo bruto, o bien en el curso de la difusión introduciendo por ejemplo, el producto alcalinizador en el último difusor en trasiego. Por otra parte, la adición de cal después del tratamiento por el anhídrido sulfuroso o el producto equivalente, puede efectuarse sin la separación previa de los copos.

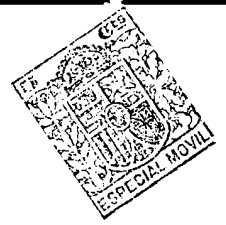
35  
40

El jugo azucarado depurado, se someterá luego a los tratamientos sucesivos conocidos, incluso el tratamiento con los carbones activados, con objeto de producir azúcar y melaza. Los carbones activados podrán mantenerse en presencia de los jugos sulfurados durante toda la duración de la concentración de la estación de evaporación y eventualmente, durante la sulfatación del jarabe obtenido.

Entre las distintas operaciones o en el curso de las operaciones mismas, se puede proceder si fuera necesario, al ralentamiento de los líquidos azucarados.

45

Como se ha dicho anteriormente, el anhídrido sulfuroso en el estado líquido o gaseoso, puede substituirse por un producto que presenta propiedades equivalentes. Aunque especialmente destinado para el tratamiento de los jugos brutos, el procedimiento



objeto de la presente invención, puede utilizarse para realizar  
50 la depuración de refundiciones u otros productos de la fabrica-  
ción o de la refinación del azúcar, ya sea directamente o bien  
haciendo entrar éstos productos en proporciones convenientes en  
los jugos que se trata de depurar.

N O T A.

55 En resumen: la patente recaerá sobre las reivindicaciones si-  
guientes:

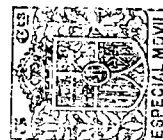
1.- Procedimiento de depuración de los jugos de fábricas  
de azúcar y de refinación, caracterizado, porque con objeto de  
60 provocar en el seno del líquido la "floculación" de las mate-  
rias coloidales y otras, los jugos brutos, son tratados por una  
cantidad determinada en cada caso de anhídrido sulfuroso prefe-  
rentemente líquido, procediendo a éste tratamiento una alcalini-  
zación por  $\text{CaO}$  o un producto equivalente dependiente de la natu-  
raleza del jugo a tratar y seguido de una reducida adición de  
55 cal o de otro producto equivalente, que se precipita luego por  
un tratamiento por el anhídrido carbónico o un producto análogo.

2.- Procedimiento de depuración de los jugos de fábricas  
de azúcar y de refinación, según la reivindicación 1, caracteri-  
70 zado, porque el anhídrido sulfuroso, se substituye por un pro-  
ducto que presenta propiedades equivalentes.

3.- Procedimiento de depuración de los jugos de fábricas  
de azúcar y de refinación, según las reivindicaciones 1 y 2, ca-  
racterizado, porque el tratamiento por el anhídrido sulfuroso o  
el producto equivalente, se efectúa, ya sea directamente sobre  
75 el jugo bruto o bien en el curso de la difusión.

4.- Procedimiento de depuración de los jugos de fábricas  
de azúcar y de refinación, según las reivindicaciones anteriores,  
caracterizado, porque puede aplicarse a la depuración de las  
refundiciones u otros productos de la fabricación y de la re-

117975



finería del azúcar.

5.- Se reivindica por último, como objeto sobre el cual ha de recaer la Patente de invención que se solicita por veinte años en España, por:

" PROCEDIMIENTO DE DEPURACIÓN DE LOS JUGOS DE FABRICAS DE AZÚCAR Y REFINERÍA".

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid 5 de Abril de 1.930.

*Agustín B. B. B.*  
*Higuera*