

119229



PATENTE DE INVENCIÓN

por 20 años

para "Un procedimiento para la fabricación de mantecas derivadas del aceite de oliva"-----

a favor de D. Juan VILALTA LLORET, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA, calle de Santa Catalina, nº 48.

MEMORIA DESCRIPTIVA

El organismo humano necesita imperiosamente ingerir materias grasas para su debida alimentación, para lo cual en los países meridionales se utilizan ciertos aceites líquidos, y en los del norte determinadas grasas sólidas. En
5 nuestro país y en los próximos al mismo, se emplean además para el fin indicado mantecas de cerdo y de vaca, de uso muy corriente en las operaciones culinarias.

Sin embargo, estas mantecas se hallan en el mercado a precios relativamente elevados, por lo cual es un problema
10 de mucho interés social hallar un substitutivo de dichas mantecas que reúna debidas condiciones de salubridad y de nutri-



19229

- 2 -

ción, a la par que resulte de un precio económico relativamente al que alcanzan las referidas mantecas, con el fin de favorecer su fácil adquisición a las clases menesterosas, lo cual se consigue con el procedimiento objeto de la patente de invención de referencia, que tiene además la ventaja de proporcionar una nueva aplicación para el aceite de oliva, circunstancia que es muy digna de tenerse en cuenta si se considera la sobreproducción que va teniendo, cada día en mayores proporciones, el indicado aceite en nuestro país.

10 El procedimiento de que se trata se practica del modo siguiente: Se empieza por neutralizar los ácidos libres que contenga el aceite de oliva, tratándolo por cuerpos alcalinos a fin de que no puedan dichos ácidos atacar a los metales o compuestos metálicos que se emplean como catalizadores
15 y de que se hablará más adelante.

Después de neutralizado, el aceite de oliva se trata por la acción del hidrógeno o de un gas que contenga mucha proporción de hidrógeno, en presencia de un cuerpo catalítico que puede ser, por ejemplo, el níquel, el paladio o
20 el platino o un compuesto de estos metales, finamente dividido el catalizador en todos los casos, para que el hidrógeno convierta, por su fijación en los múltiples enlaces del carbono los éteres oleico y linoleico-glicéricos en los correspondientes compuestos esteáricos, consiguiéndose
25 que el aceite de oliva se transforme en un compuesto graso de consistencia igual o muy semejante a la de la manteca de cerdo o de vaca, y especialmente apto por lo tanto para



ser un substitutivo de estas, tanto más cuanto que el producto no contiene rastro metálico alguno procedente del catalizador empleado porque, habiendo sido neutralizada previamente su acidez, el aceite no tiene acción alguna reactiva para los metales.

N O T A

Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA:

1.- La propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento para la fabricación de mantecas derivadas del aceite de oliva, que consiste esencialmente en neutralizar previamente la acidez del aceite mediante la acción de cuerpos alcalinos, y en tratar después el propio aceite por el hidrógeno en presencia de un catalizador, para que este hidrógeno se fije en los múltiples enlaces del carbono que contiene el aceite, y convierta los ésteres oleico y linoleo-
10 glicéricos en los correspondientes cuerpos estearicos, convirtiéndose el aceite de oliva en una grasa de consistencia mantecosa.

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, siendo dicho objeto:

"Un procedimiento para la fabricación de mantecas derivadas del aceite de oliva".



118229

- 4 -

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

Barcelona, 23 de Julio de 1930.

P. p. de D. Juan VILALTA LLORET,

J. BONET DEL RIO

P. P.