



119230

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

para "Un procedimiento para la obtención de una grasa derivada del aceite de oliva, apta para la composición de chocolate"-----

a favor de D. Juan VILALTA LLORET, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA, calle de Santa Catalina, n.º 48.

MEMORIA DESCRIPTIVA

En la fabricación de chocolate se han introducido modernamente algunas modificaciones, exigidas por la necesidad de poder suministrar a las clases sociales modestas un artículo alimenticio que reúna las requeridas condiciones de bondad y
5 baratura.

Una de dichas modificaciones consiste en substituir parte de la proporción de cacao que se empleaba antiguamente, y dentro de los límites que permita la ley vigente, por otra de cacahuete, producto sensiblemente de coste más reducido que
10 el cacao. Pero se encontró con ello el inconveniente de que el chocolate en que dicha substitución se realizaba no tenía



119230

- 2 -

la consistencia debida, por consecuencia de ser el principio
graso del cacahuete un aceite líquido, siendo así que la gra-
sa contenida en el cacao es de consistencia sólida. Para
subsananar esta deficiencia, se adoptó el recurso de añadir a
5 la composición del chocolate un cuerpo graso sólido, que pri-
meramente fué el aceite de coco previamente sometido a cris-
talización por separación de su oleina, y luego a un prensa-
do para hacerlo más compacto.

Posteriormente se ha venido empleando para los mismos
10 fines el llamado aceite de "illipé", que es grasa sólida muy
rica en ácido esteárico.

Tanto el aceite de coco en las condiciones indicadas
como el de "illipé", y especialmente este último, han venido
a tener un empleo muy extenso en la obtención del chocolate
15 económico, ya que debidamente refinados son productos sanos
y nutritivos.

Mas ocurre que el aceite de "illipé", que según se ha
dicho es el que posee mejores condiciones para la aplicación
de que se trata, procede de una semilla cuya producción mun-
20 dial es relativamente escasa, y por consecuencia de esto su
precio ha ido aumentando sensiblemente de tal modo que las
ventajas de economía que poseía han quedado reducidas nota-
blemente.

Este estado de cosas con respecto al "illipé" ha venido
25 a coincidir con un descenso muy acentuado en el precio del
aceite de oliva por sobreproducción del mismo, y por lo tan-
to con la necesidad de buscar nuevas y extensas aplicaciones



19230

- 3 -

industriales a este producto. Por esto el recurrente ha tenido la idea de estudiar la manera de aplicar este aceite de oliva, debidamente transformado, a la substitución parcial del cacao en la producción del chocolate, dando lugar como
5 resultado de sus investigaciones a la obtención de una materia grasa muy apta para la aplicación referida, que se prepara mediante el procedimiento que constituye el objeto de la patente de invención a que esta memoria se refiere.

Siendo de carácter esencial que la manteca empleada
10 para dicha substitución del cacao, dentro de los límites que la ley permite, sea rica en estearina, la transformación de la oleína contenida en el aceite de oliva en estearina en la proporción conveniente para obtener la necesaria y suficiente consistencia en el producto, permitirá como se ha
15 dicho destinar el mencionado aceite de oliva a tan importante aplicación.

Para obtener una materia mantecosa derivada del aceite de oliva en las condiciones que acaban de mencionarse, se procede primeramente a neutralizar la acidez de dicho aceite
20 mediante la adición de sustancias alcalinas, se efectúa su blanqueo por tratamiento con tierra "foulon" o negro animal, y después se somete a la acción de una corriente de hidrógeno en presencia de un catalizador, que puede ser por ejemplo el níquel o el paladio metálicos en estado de extrema di-
25 visión, a temperatura y presión tanto más elevadas cuanto menor sea el tiempo en que desee obtenerse la saturación de los múltiples enlaces del carbono de la molécula oleica o lino-



119230

- 4 -

leica. Con este tratamiento total no solo se obtiene una materia grasa de consistencia apropiada para los fines perseguidos, sino que se logra que el producto resultante quede desodorizado y casi insípido.

5 Por vía de indicación, manifestaremos que la presión más adecuada para realizar dicho trabajo de transformación es la atmosférica, y la temperatura más apropiada la de unos doscientos cincuenta grados.

10 Por el procedimiento explicado resulta que la materia grasa obtenida es absolutamente inversa, por consecuencia de la neutralización previa del aceite que, careciendo por lo tanto de acidez libre, no disuelve cantidad alguna de metal catalizador, y por lo tanto dicha materia resulta perfectamente adecuada para la aplicación a que nos hemos refe-
15 rido.

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 obtención de una materia grasa derivada del
20 aceite de oliva, apta para la fabricación de chocolate, el cual procedimiento consiste esencialmente en someter el aceite de oliva a tratamiento alcalino para neutralizar su acidez, y en blanquearlo, procediendo luego a transformarlo mediante hidrogenación en presencia de agentes catalíticos, hasta ob-
25 tener en el mismo una cantidad suficiente de estearina que



1 1 9 2 3 0

- 5 -

proporcione a la grasa producida la consistencia necesaria para que pueda ser aplicada a la substitución parcial del cacao en la fabricación de chocolate.

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

"Un procedimiento para la obtención de una grasa derivada del aceite de oliva, apta para la composición de chocolate".

Consta la presente memoria de cinco 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.