



134318

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a una solicitud de un PRIMER CERTIFICADO DE ADICION, cuyo registro, por el mismo tiempo de duración que la principal, se solicita a favor de don FLORENCIO ALONSO LI NACERO, de nacionalidad española y residente en España, por "PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL NUMERO 133.350".

-----

10. El objeto del Certificado de Adición que se solicita por la presente memoria es no solamente el de reivindicar los perfeccionamientos introducidos en la patente principal, sino aclarar ciertos extremos de la misma. Como se indica en la pa tente principal 133350, el objeto de la misma es un procedi-  
15. miento para la neutralización de aceites vegetales y animales en general, que permite la aplicación de los productos y sub-  
20. productos obtenidos para los fines de la lubricación de maqui narias y cualesquiera otros industriales. La neutralización de los aceites, conforme a esta invención, se consigue median te la mezcla de estos con una materia de neutralización la que una vez realizada su misión desacidificando el aceite tratado, vuelve a ser separada quedando, por un lado aceite neutro, por

25.

otro pasta de neutralización. Pues bien, los perfeccionamientos que viene a introducir el presente Certificado, se refieren, en primer lugar, a la composición y obtención de la materia neutralizante y, en segundo lugar, a una variante para la separación de la mezcla una vez realizada la neutralización. Por otra parte, se aclarará que el producto susceptible de transformarse fácilmente en valvulinas o grasas consistentes es la pasta de neutralización una vez separada del aceite, y no este, como por error me mencionó en la memoria de la patente, principal, con lo que se desprende la doble ventaja de la invención relacionada con el presente.

30.



35.

Con respecto a la obtención de la que llamamos materia neutralizante, ya se expuso en la memoria de la patente principal, quedando incluido en la primera reivindicación, que en esencia constaba de la disolución en glicerina previamente deshidrata, de sosa, de potasa o de cualquier otro álcali. Por la presente, se procede a declarar que, además de los álcalis minerales, pueden ser utilizados los álcalis orgánicos y las sales metálicas para la disolución en la glicerina y obtención de la repetida materia neutralizante. Esta disolución puede facilitarse calentando la glicerina si bien no es conveniente exceda la temperatura de 130 grados.

40.

45.

Por lo que atañe a la variante de la separación de aceite ya neutralizado y pasta de neutralización, después de la mezcla de ambos, mencionaremos que, además de por sedimentación, esta disgregación puede hacerse centrifugando a temperaturas variables la mezcla, según la viscosidad del aceite, pero cuyas temperaturas de centrifugación no convienen pasen en caso alguno de los 140 grados.

50.

55.

Después del tratamiento de los aceites vegetales o animales con la materia neutralizante, se pueden obtener por consiguientes dos productos principalmente: Primero, aceite neutro que se destina a lubricante u otras necesidades de la industria que exijan la neutralización. Segundo, la pasta de neutra

lización, que puede transformarse en valvulinas y grasas consistentes.

60.- La glicerina que entró en la composición de la materia neutralizante puede recuperarse de la pasta de neutralización por destilación, destinando los residuos para jabonería.

La pasta de neutralización puede ser utilizada también en la jabonería, para recuperar la glicerina en las sub-lejías.

----- : N O T A : -----

65. Descrito lo que precede solo resta señalar que el presente CERTIFICADO DE ADICION, recaerá principalmente sobre las siguientes REIVINDICACIONES:



70. PRIMERA.- Por procedimiento para la neutralización de aceites vegetales o animales en general y su aplicación industrial caracterizado por el hecho de obtención en su primera fase de la materia neutralizante, la cual se obtiene disolviendo en glicerina previamente deshidratada, cualquier álcali mineral, álcalis orgánicos y sales metálicas. Pudiendo facilitarse la disolución indicada, si se desea, calentando la glicerina, si bien no es conveniente exceda la temperatura de ésta de 130 grados.

80. SEGUNDA.- Por el procedimiento de la anterior, caracterizado por el hecho de que la segunda fase del mismo, está constituida por la operación de añadir a los aceites vegetales o animales, previamente desecados o deshidratados, la materia neutralizante obtenida en la primera fase, calentando a fuego vivo la mezcla para facilitar ésta.

85. TERCERA.- Por las anteriores y disgregación de la mezcla para que resulte aceite neutralizado aplicable a lubricación o cualesquiera otros usos industriales que requieran la neutralización, por un lado, y pasta de neutralización fácilmente transformable en valvulinas y grasas consistentes. Pudiendo también, si se quiere, recuperar la glicerina de la pasta de neutralización por destilación, destinando los residuos a jabonería, o bien utilizar la pasta de neutralización en la indus-

90. tria de la jaboneria para recuperar la glicerina en las subje-  
tias.

CUARTA.- Por las anteriores y disgregacion de la mezcla  
después de la neutralización caracterizada por el hecho de  
poderse efectuar bien dejando el conjunto en reposo para sepa-  
95. rar pasta y aceite por sedimentación, o bien centrifugando a  
temperaturas variables la mezcla, según la viscosidad del acei  
te, pero cuyas temepaturas no deben exceder de los 140 grados.

QUINTA. Se reivindica por último como objeto sobre el que  
ha de recaer el CERTIFICADO DE ADICION que por el mismo tiempo  
de duración que la Patente principal se solicita a favor de  
100. don Florencio ALONSO LINACERO, por "PERFECCIONAMIENTOS INTRO-  
DUCIDOS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL NUMERO 133.350"

Todo según queda descrito en la presente memoria que  
consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una so-  
105. la cara y ciento cinco líneas.

Madrid a 4 de mayo de 1934

P.P. de don Florencio ALONSO LINACERO



EDUARDO DE GARAMENDI

P. P. *Marrugo*