

sa que se desee refinar, en un recipiente abierto y se le
agrega una solución adecuada de los ácidos anteriormente
descritos, sometiéndolo a ebullición por calor directo o por vapor
vapor de agua en ebullición o aire caliente húmedo, duran-
do este tratamiento de una a tres horas según la clase de
grasa a tratar.

Terminada la ebullición, se separa el aceite o grasa de la so-
lución de ácidos que quedan depositados en el fondo con
todas las impurezas y se someten a la decoloración por tie-
rras o carbones decolorantes. Como es natural, puede tam-
bien someterse primeramente a la decoloración y después
ser desodorado o refinado en la forma antes dicha.

NOTA DE REIVINDICACIONES

Se reivindica:

1º Por un procedimiento para refinar aceites y grasas en
general, sin necesidad de emplear el vacío a base del em-
pleo de soluciones de ácidos orgánicos o inorgánicos y de
sus sales, bien aisladamente o mezclados entre sí, sometien-
dolo a ebullición, vapor de agua o aire caliente húmedo.

2º. Por " UN PROCEDIMIENTO PARA REFINAR ACEITES Y GRASAS
EN GENERAL SIN NECESIDAD DE EMPLEAR EL VACIO".

La presente memoria consta de dos hojas mecanografiadas por
una sola cara.

Sevilla 7 mayo de 1.938



Alia