



MEMORIA DESCRIPTIVA

de una

PATENTE DE INVENCION

146349

por veinte años

5 Cuyo registro se solicita a favor de DON JOAQUIN LAVERIA MORILLAS
y de DON ADRIANO LUISES FLORIDO, ambos de nacionalidad española,
con residencia en Málaga, donde estan domiciliados en el Paseo de
la Salud número 2, Camino de Antequera, referente a un

10 PROCEDIMIENTO MEDIANTE EL CUAL SE HACE DESAPARECER LOS ACIDOS
DE LOS ACEITES DE OLIVA.

Este procedimiento, objeto de la Patente de Invención cuya ins-
cripción en el Registro de la Propiedad Industrial se solicita, es
de invención propia de los solicitantes Don Joaquin Laveria Mori-
llas y Don Adriano Luises Florido, y tiene la condición de novedad
15 por no haberse practicado ni empleado antes, para purificar los
Aceites de Oliva.

DESCRIPCION

Este nuevo procedimiento, para hacer desaparecer la totalidad
de los grados de acidez en los Aceites, sin adulterarlos en nada,
20 pues estos conservan todas sus cualidades de pureza, color y sabor
al paladar, está fundado en el tratamiento durante un periodo de
CUATRO Ó CINCO días, en que se realiza tan solo con colocar unas



Bolsas, segun la cantidad de litros que deban purificarse en los Depósitos, las cuales contienen una ALEACIÓN compuesta de Plomo, Estaño y Antimonio en proporciones adecuadas a su falta de pureza. Una vez transcurrido dicho plazo de cuatro ó cinco dias se extraen las bolsas que contienen los trozos de la Aleación, y el aceite está completamente con toda su pureza, color y paladar, pero sin acidez alguna.

30 NOTA - REIVINDICACIONES

PRIMERA.- El procedimiento para hacer desaparecer los ácidos de los aceites de oliva, consistente en introducir en la masa del aceite, encerradas en unas Bolsas, Aleaciones compuestas de Plomo, Estaño y Antimonio, en cantidad relacionada con el número de litros del aceite, y en proporciones adecuadas a la falta de pureza del mismo, por un periodo de cuatro ó cinco dias, al término de los cuales, queda el aceite con toda su pureza, color y paladar, pero sin acidez ninguna.

SEGUNDA.- El Procedimiento mediante el cual se hace desaparecer los ácidos de los Aceites de Oliva.

Esta Memoria está extendida en dos hojas escritas a máquina por una sola cara.

Bilbao 3 de Diciembre de 1938 IIIAño Triunfal

P.A. El Agente Oficial.