

151952



151952

PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años

para "Un procedimiento para la extracción grasa de los principios contenidos en materias vegetales y animales"

a favor de D. Gerardo PRATS PUIG, de nacionalidad y residencia españolas.

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 La patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar la explotación exclusiva de un procedimiento para la extracción grasa, en forma más o menos concentrada, simple o múltiple, de los principios alimenticios, condimentosos, aromáticos, sápidos, colorantes o vitaminados solubles en dicho medio, es decir en grasas o aceites vegetales o animales, cualquiera que sea su clase, y la de las sustancias puestas en tratamiento, por ejemplo frutos, hojas, tubérculos o raíces, u otras de origen animal, como carne, huesos, pescado, etc.

10 El procedimiento objeto de la patente de introducción de referencia se lleva a la práctica del modo siguiente:

15 Las sustancias que deben sufrir la extracción se trituran o desmenuzan en aparatos correspondientes, por ejemplo raspadores o molinos, y se someten a maceración en el aceite o grasa extractora, aproximadamente en



151952

20 partes iguales, en cubas o autoclaves con agitadores, man-
teniéndolas de este modo durante un tiempo que puede ser
variable y a temperatura también variable y que sea la más
apropiada según la solubilidad o la sensibilidad al calor
de los principios que quieran extraerse, hasta obtener una
mezcla íntima y perfectamente homogénea, y después se so-
25 mete esta mezcla a una destilación a vacío para evacuar
total o parcialmente el agua contenida en las sustancias
en tratamiento, ya que su presencia impide o dificulta en
gran manera la extracción en el grado conveniente.

30 Una vez obtenida la concentración deseada, que
puede llevarse a un grado muy elevado por adiciones suce-
sivas de nuevas cantidades de materias sometidas al tra-
tamiento y a medida que disminuye su volumen considerable-
mente por efecto de la evaporación del agua, se somete a
una filtración la parte sólida insoluble y se obtiene un
35 aceite o una grasa que contiene los principios simples o
compuestos, solubles en uno u otra que se hallaban en las
sustancias vegetales o animales que han sido sometidas a
tratamiento.

NOTA

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

1.- La explotación exclusiva de un procedimiento
para la extracción grasa de los principios contenidos en
materias vegetales y animales, con el fin de obtener gras-
45 sas o aceites que lleven dichos principios en mayor o me-
nor concentración, el cual procedimiento consiste esen-
cialmente en someter las sustancias de las cuales se
quieran extraer dichos principios, convenientemente tri-
turadas o desmenuzadas a operaciones de maceración en el
aceite o grasa extractora en cubas, autoclaves u otros
50 aparatos adecuados y a temperatura que puede ser variable,
sometiendo después la mezcla obtenida a una destilación
a vacío.

2.- La explotación exclusiva, en el procedimien-
to consignado en la reivindicación precedente, de la adi-
55 ción en la mezcla del aceite o grasa y de la sustancia
o sustancias que contienen los principios que se desea
extraer, de nuevas sustancias de esta clase para suplir
el volumen que ha sido reducido por la destilación a va-
cío y con el fin de obtener productos de elevada concen-
60 tración.

3.- La explotación exclusiva del procedimiento
consignado en las reivindicaciones anteriores, aplicado
a obtener productos simples o múltiples.



151952

65

4.- La explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en las anteriores reivindicaciones, cual objeto es:

"Un procedimiento para la extracción grasa de los principios contenidos en materias vegetales y animales".

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

Barcelona, 7 de Febrero de 1941.

P. p. de D. Gerardo PRATS PUIG,