



REPRODUCCION  
 FON. DEL ORIGINAL

P A T E N T E   D E   I N T R O D U C C I O N

a favor de

Don Manuel MARTINEZ MARQUES, - domiciliado en B a r c e l o n a

por:

"Perfeccionamientos en la fabricacion de pastas como base  
 para la elaboracion de productos de perfumeria y similares"

\*\*\*\*\*

M e m o r i a   D e s c r i p t i v a .

La presente patente se refiere de un modo especial  
 a la fabricacion de los productos de perfumeria que se presen-  
 tan en forma de pastas o cremas, y tiene por objeto, de un mo-  
 do general, un nuevo procedimiento para la obtencion de una com-  
 5      posicion en forma de pasta que puede servir como base para la  
 elaboracion de toda clase de productos de perfumeria y similares.

Hasta ahora esta clase de pastas se obtenia, mezclando  
 una cierta cantidad de glicerina con almidon, creta, sustancias  
 emolientes, etc., y formando con estos ingredientes una pasta a



la que después, se unian las esencias y se sometía al tratamiento adecuado para el acabado del producto final. Sin embargo, para la finalidad de producir pastas dentífricas y productos para la belleza, la pasta citada a base de glicerina, tiene el inconveniente de que a veces da productos de mal aspecto e de mal olor, debido a que la glicerina se obtiene en la mayoría de los casos, de la destilación de las grasas. También en ciertos países, el empleo de la glicerina se considera perjudicial para la salud pública, y ha sido motivo de reclamaciones por los Inspectores de Sanidad.

Con el procedimiento objeto de esta patente, se obtiene una nueva pasta que no tiene los inconvenientes antes citados, pues está exenta de glicerina, y por otra parte, reúne todas las propiedades convenientes al fin a que se destina.

Consiste, esencialmente, el procedimiento objeto de esta patente, en mezclar en aparatos convenientes, una cierta cantidad de ácido láctico, que se presenta ordinariamente en estado siruposo, con almidón o ersta, a los que puede añadirse otras substancias, tales como esencias, estabilizantes etc, malaxando estos ingredientes hasta obtener una pasta de la consistencia deseada, según el producto final que se desee obtener.

El ácido láctico es un producto muy apropiado para emplearlo en la fabricación de las pastas citadas, por su marcado carácter higroscópico, y porque al mezclarse con el almidón u otras materias forma compuestos completamente estables.

El ácido láctico se encuentra ordinariamente en el comercio en estado siruposo, es decir, de un líquido de una cierta viscosidad, y la mezcla íntima con los demás ingredientes antes citados, se efectúa en aparatos malaxadores apropiados, pudiendo hacerse tanto en caliente como frío, pues en cualquiera de las dos formas se obtiene el resultado apetecido.

Con el empleo de ácido láctico, se pueden obtener



pastas exentas de glicerina, pero que tienen propiedades muy similares a las de las antiguas pastas a base de glicerina, pudiendo por lo tanto el ácido láctico emplearse abiertamente en substitución de dicho producto.

5                    Para la ejecución industrial del procedimiento objeto de esta patente, puede emplearse el ácido láctico comercial de cualquier procedencia, ya proceda de la fermentación del azúcar, ya sea extraído de la leche u obtenido por procedimientos sintéticos, sin necesidad de que haya sido sometido a una refinación muy intensa, pues las pequeñas impurezas que pueda contener, no alteran las buenas propiedades ni presentación de la pasta resultante obtenida.

10                    En la fabricación de pastas según el procedimiento que se acaba de describir, se comprenderá que pueden introducirse todas aquellas variaciones de ejecución y de detalle, que no alteren las características esenciales del procedimiento, las cuales quedan resumidas a continuación.

          N O T A          

Se reivindica como objeto de esta patente:

20                    1) Procedimiento para la fabricación de pastas como base para la elaboración de productos de perfumería y similares, que consiste esencialmente, en mezclar en un aparato mezclador apropiado, una cierta cantidad de ácido láctico, con cantidades apropiadas de almidón e creta, a las que pueden añadirse otras  
25                    sustancias, tales como esencias, estabilizantes, etc., mezclando estos ingredientes hasta obtener una pasta de la consistencia deseada, según sea la índole del producto final que se desea obtener, efectuándose la mezcla ya sea en frío, ya en caliente, y obteniéndose como resultado una pasta enteramente  
30                    exenta de glicerina y que posee propiedades y características convenientes para los fines mencionados.

2) Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por el empleo de ácido láctico puro o comercial de cualquier procedencia, ya sea obtenido por fermentación o por sim-



tesis, sin que las impurezas que pueda contener, perjudiquen al producto resultante final.

5 3) Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado en que el ácido láctico mezclado con los otros ingredientes citados, forma compuestos estables con el almidón, u otras materias, proporcionando una pasta de elevado carácter higroscópico, y de propiedades suavizantes y emolientes.

10 4) Procedimiento para la fabricación de pastas como base para la elaboración de productos de perfumería y similares.

Esta memoria consta de 4 páginas escritas por una sola cara.

Barcelona 18 de Abril 1941.

P. A.