

153225

153225

PATENTE DE INVENCION

que por 20 años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de la Casa KNOLL A.G. CHEMISCHE FABRIKEN de nacionalidad alemana, domiciliada en LUDWIGSHAFEN. Rh. (Alemania) por : "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE CONCENTRADOS DE ESTER DE LA VITAMINA E."

Memoria descriptiva

Sabido es que la vitamina E o los concentrados de tocoferoles procedentes de materias naturales que contienen dicha vitamina, hechos mediante saponificación de la primera materia, tienen que volverse a su éster primitivo para su conveniente estabilización.

Para evitar la saponificación previa podría pensarse en esterificar directamente, en la forma usual, los líquidos que contienen la vitamina E, como el aceite del germen de trigo, por ejemplo. De esta manera se obtiene, sin embargo, una mezcla de ésteres de todos los componentes esterificables de la primera materia, también de la estearina, junto con todas las demás sustancias concomitantes.

5

10



ya existentes. La obtención de un concentrado de éster re-
quiere entonces otros procedimientos de separación, como
15 por ejemplo, la destilación fraccionada. 153225

Se ha encontrado que las materias naturales que con-
tienen la vitamina E, como los aceites brutos del germen
de trigo, por ejemplo, no tienen necesidad de ser concen-
20 trados - mediante saponificación, por ejemplo - antes de
la esterificación para producir concentrados de éster de
la vitamina E, y que los concentrados esterificados de los
tocoferoles pueden obtenerse perfectamente - v. gr. del a-
ceite del germen de trigo no tratado antes - calentando
el aceite con anhídrido acético, con lo que se obtiene
25 al propio tiempo, al calor, una solución clara.

La ventaja esencial de este procedimiento estriba,
pues, en que la solución de la reacción se separa, al en-
friarse, en una capa de aceite y otra de anhídrido acético,
conteniendo esta última el éster de la vitamina E, en forma
30 altamente concentrada. Destilando el excedente del anhi-
drido acético se obtiene inmediatamente el concentrado
deseado, en el que la vitamina está mucho más concentrada
que en la primera materia.

Ejemplo :

Calentando 1 parte de aceite natural del germen de
35 trigo, por espacio de una hora, con una parte de anhíri-
do acético en el baño de María hirviendo, se obtiene una
mezcla homogénea de ambas fases. Después del enfriamiento
vuelve a producirse una separación en 2 capas. La superior,
aceitosa, se vuelve a calentar de nuevo con partes igua-
40 les de anhídrido acético, y esta operación se repite des-
pués varias veces. El anhídrido acético, gracias a este
tratamiento, absorbe la cantidad principal de sustancias
activas de la vitamina E, en tanto que la capa superior



45

no contiene, ^{en} esencia, otra cosa que los demás componentes del aceite del germen de trigo. Las partes esterificables, especialmente los tocoferoles, se han convertido entretanto en los respectivos ésteres de acetato. Evaporando los extractos de anhídrido acético al vacío se obtiene un aceite amarillo que viene a ser un valioso y excelente concentrado del acetate de la vitamina E.

50

153225

N O T A

Se reivindican como de la propia y nueva invención:

55

1). La propiedad y explotación exclusivas de un procedimiento para la obtención de concentrados del éster de la vitamina E, caracterizado por dejar obrar sobre materias naturales que contienen la vitamina E anhídrido acético a elevada temperatura, destilando el reactivo excedente de la capa de anhídrido acético que se forma al enfriarse la solución.

60

2). Un procedimiento según la anterior reivindicación, caracterizado por constituir esencialmente ;

"PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE CONCENTRADOS DE ESTER DE LA VITAMINA E". - - - - -

Consta la presente Memoria descriptiva de tres hojas numeradas y mecanografiadas en una sola cara.

Madrid, 14 de Junio de 1941.

RODOLFO DE LA TORRE
P. E.

[Handwritten signature]

153225

