

161473

161473

MA LA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

MEMORIA DESCRIPTIVA.

Patente de Invención:-

País: España.

Duración: 20 años.

Objeto: "UN PROCEDIMIENTO DE DESHIDRATACION DEL ACEITE DE ORUJO Y DE SUS MEZCLAS CON ACEITES VEGETALES, ACEITES ANIMALES, PECES ESTERRICAS, RESINAS NATURALES, MEDIANTE UNA INSUFLACION PREVIA DE LOS MISMOS, APTA PARA AUMENTAR SU NUMERO DE ACETILO Y POR LO TANTO LOS GRUPOS OXIDRILICOS".

A nombre de: D. Pietro RIZZI.

Residente en: Milano (Italia), Via Tolentino 21.

Nacionalidad: Italiana.

(Caso II. 109/43).
(P. 3.171).



161473

Es conocido un procedimiento de deshidratación aplicado al aceite de ricino según la Patente italiana número 356438 y sus certificados de adición. Según dicho procedimiento, la deshidratación del aceite de ricino se basa

- 5.- sobre la combinación en el ácido ricinoléico, constituyente típico de los triglicéridos de dicho aceite, del grupo oxhidrílico lateral OH con un átomo de hidrógeno H próximo : se obtiene así la eliminación de una molécula de agua H_2O o la aparición en el ácido ricinoléico de un nuevo doble vínculo próximo al ya existente.
- 10.-

También es conocido un análogo procedimiento de deshidratación del aceite de orujo, o de sus mezclas con aceite de ricino y otros aceites vegetales, para obtener productos similares a los de la Patente nº. 356438 que constituye el objeto de la Patente nº. 384231.

- 15.- La presencia de los grupos oxhidrílicos laterales OH resulta evidente del considerable número de acétilo de dichos aceites, número que se cita a continuación:

20.-	Aceite de ricino	140-150 aproximadamente.
	Aceite de orujo	20-40 aproximadamente.

También es sabido que, insuflando a determinadas temperaturas aire en aceites vegetales o animales secantes, semisecantes o incluso muy poco secantes, se comprueba un considerable aumento del número de acétilo, lo cual

- 25.- demuestra claramente la formación de grupos oxhidrílicos laterales OH, utilizables para los fines de una sucesiva deshidratación. La formación de dichos grupos oxhidrílicos se verifica en parte a expensas de los dobles vínculos ya existentes en el aceite y en parte a expensas de otros átomos de hidrógeno en la misma molécula de aceite
- 30.- con una consiguiente real transformación de este último: se deriva por tanto de ello que el aceite que se obtiene por sucesiva deshidratación, y por consiguiente por eliminación del oxígeno previamente suministrado por insuflación de aire, tiene características muy distintas de las del aceite inicial, sobre todo si se tienen en cuenta los intercambios y las reacciones secundarias que pueden producirse con grupos oxhidrílicos naturalmente ya existentes. Se obtiene en definitiva un considerable aumento
- 35.-

161473

- 2 -

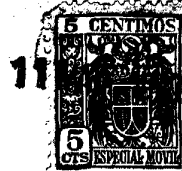
161473



11 MAY 1943

40.- de los dobles vinculos del aceite tratado, con un con-
 siguiente aumento de su número de yodo y de sus propie-
 dades secantes, mientras que el número de acetilo que-
 da practicamente reducido a cero : su número de yodo
 y sobre todo sus propiedades secantes son incomarable-
 45.- mente superiores a las del aceite deshidratado, obteni-
 do de aceite de orujo o de sus mezclas no sometidas a
 insuflación previa.

Según la presente invención, se somete precisamen-
 te el aceite de orujo o sus mezclas mencionadas o de
 50.- composición cualquiera a una acción previa de insufla-
 ción normal y conocida, con aire, aire ozonizado, oxi-
 geno u oxigeno ozonizado, que se prolonga hasta elevar
 su número de acetilo a 60 por lo menos : la tempera-
 tura de insuflación puede variar, por ejemplo, entre
 55.- 50 y 150º C. y la duración de la operación entre 2 y
 100 horas, según la calidad del aceite o de sus mezclas.
 Después de la insuflación, se pasa a la conocida deshi-
 dratación, objeto de la Patente italiana nº. 356438 y
 de sus certificados de adición así como la Patente
 60.- nº. 384231, que se realiza con uno cualquiera de los
 catalizadores especificados en las mismas.



N O T A.

161473

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Invención en España, por veinte años, son los siguientes:

65.-

1). Un procedimiento de deshidratación del aceite de orujo o de sus mezclas con aceites vegetales, aceites animales, peces estearicas o resinas naturales, caracterizado por el hecho de que el aceite de orujo o sus mezclas son insuflados previamente con aire o

70.-

aire ozonizado, oxígeno u oxígeno ozonizado, con el fin de aumentar su número de acetilo y, por lo tanto, sus grupos oxhidrilicos laterales, de modo que se puede efectuar sucesivamente una deshidratación más profunda, con el consiguiente aumento del número de yodo y sobre todo de las propiedades secantes del aceite o de la mezcla final.

75.-

2). "UN PROCEDIMIENTO DE DESHIDRATACION DEL ACEITE DE ORUJO Y DE SUS MEZCLAS CON ACEITES VEGETALES, ACEITES ANIMALES, PECES ESTEARICAS, RESINAS NATURALES, MEDIANTE UNA INSUFLACION PREVIA DE LOS MISMOS, APTA PARA AUMENTAR EL NUMERO DE ACETILO Y POR LO TANTO LOS GRUPOS OXIDRILICOS", todo tal y conforme se describe en la presente memoria la cual consta de 83 lineas.

80.-

Madrid, 11 MAY. 1943

P. A.