



175732 175732

P A T E N T E D E I N V E N C I O N
que por 20 años, solicita en España y sus
posesiones, D. EMIR LOUIS D'ASTECK CALLERY,
residente en Madrid, calle de MALDONADO N^o
25, por:

" PROCEDIMIENTO PARA EL TRATAMIENTO DE TODA
CLASE DE ACEITES Y GRASAS ANIMALES Y VEGETA-
LES, POR EL HIDRATO DE HIDRACINA "

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

La Patente de Invención a que se refiere esta memoria, tie-
ne como finalidad el registro y protección en España, de un pro-
cedimiento para la hidrogenación de toda clase de aceites y gra-
sas animales y vegetales, por medio del hidrato de hidracina, con
5 objeto de endurecerlos y desodorizarlos mediante la transformación
de los ácidos oléico, isoléico, palmítico, ricinoléico y en gene-
ral, de todos los ácidos grasos contenidos naturalmente en los
aceites y grasas animales y vegetales de todas clases, en áci-
dos estéricos, hidroxiestéricos y en general, en ácidos gra-
10 sos de puntos de fusión más elevados, comenzando por el isolei-



co y llegando hasta el esteárico, ambos inclusive.

15 Es muy principal y conveniente para la industria de aceites y grasas, la fijación de un hecho nuevo de indiscutible valor dentro de esa industria, precisamente por suprimir este procedimiento de hidrogenación, el empleo de hidrógeno adicional en presencia de sustancias catalíticas de vida breve, así como la utilización de presión y combustible y la necesidad de hacer instalaciones industriales mecánicas -siempre onerosas- especialmente las de este tipo.

20 Resumiendo, afirmamos, que la presente Patente está destinada a cubrir nuestros derechos sobre la acción específica del hidrato de hidracina, para transformar los ácidos oléico, isoléico, palmítico, ricinoléico y en general todos los ácidos grasos contenidos naturalmente en los aceites y grasas animales y vegetales de todas clases, en ácidos esteáricos, hidroxisteáricos y en general, en ácidos grasos de punto de fusión más elevado, comenzando por el isoléico y llegando hasta el esteárico, ambos inclusive.

25 El procedimiento objeto de esta patente de invención, se desarrolla del modo siguiente:

30 A cualquier grasa animal o vegetal de las citadas anteriormente, se la somete a la acción del hidrato de hidracina ($N_2 H_4 H_2O$) en cantidad conveniente y en forma adecuada para asegurar la mezcla íntima del reactivo con la masa que se trata.

35 La reacción tiene lugar en frío, de un espontáneo, con desprendimiento de gas amoníaco (NH_3), que en las grandes instalaciones deberá recuperarse para su utilización en otros fines.

40 La transformación química que tiene lugar en la masa del aceite o grasa tratada por el procedimiento que se paten-



ta, es efectiva y perfectamente controlable.

El control químico, demuestra que cualitativa y cuantitativamente, los ácidos grasos contenidos en origen en los productos que se tratan, se transforman en ácidos grasos de punto de fusión más elevado, hasta el esteárico inclusive, en todas sus clases, transformación que se obtiene una vez efectuada la reacción.

La eficacia del procedimiento desarrollado en esta memoria, se demuestra por la cantidad de triestearinas y demás productos obtenidos al finalizar la operación de hidracinización, que se hace evidente, tanto por el análisis, como por la desodorización y endurecimiento de la masa tratada.

Obtenido este resultado, se lavará la masa con gran cantidad de agua común a la temperatura ordinaria, con el objeto de eliminar hasta el último vestigio de hidrato de hidracina que haya podido quedar sobrante durante la operación.

Los puntos de invención propia y nueva, cuya exclusiva se solicita por veinte años en España y sus dominios, están comprendidos en las siguientes

R E I V I N D I C A C I O N E S

1ª.- Procedimiento para el tratamiento de toda clase de aceites y grasas animales y vegetales, por el hidrato de hidracina, caracterizado porque sometiendo aquellos aceites y grasas a la acción del hidrato de hidracina ($N_2 H_4 H_2 O$) en cantidad conveniente, y mezclando íntimamente el reactivo con la masa que se trata, tiene lugar la transformación de los ácidos oléico, isoléico, palmítico, ricinoléico y en general todos los ácidos

115152



70 grasas contenidos naturalmente en los aceites y grasas animales y vegetales, en ácidos grasos de punto de fusión más elevado, comenzando por el isoléico y llegando hasta el esteárico, ambos inclusive. La reacción tiene lugar en frío, de un modo espontáneo, obteniéndose una vez efectuada, la hidrogenación de los aceites y grasas tratados, con el consiguiente endurecimiento y desodorización de los mismos.

75 2ª.- El mismo procedimiento de la reivindicación primera, caracterizado porque una vez finalizada la hidracinización de las grasas y aceites animales y vegetales y obtenida la hidrogenación con la desodorización endurecimiento de la masa tratada, se lava ésta con gran cantidad de agua común a la
80 temperatura ordinaria, eliminando así los vestigios del hidrato de hidracina sobrante de la operación.

3ª.- PROCEDIMIENTO PARA EL TRATAMIENTO DE TODA CLASE DE ACEITES Y GRASAS ANIMALES Y VEGETALES, POR EL HIDRATO DE HIDRACINA.

85 Tal como se describe en la presente memoria, que consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid 16 de Noviembre de 1946