

178466

Solicitante: John Hood FORKNER
Fresno, California.

OFICINA DE PATENTES DE LOS ESTADOS UNIDOS
2.411.201

PROCEDIMIENTO PARA MEJORAR GRASAS Y
ACEITES POR ADITAMENTO DE COLOR, OLOR
Y SABOR DE OLIVA Y COCO, DERIVADOS DE
JUGOS DE OLIVA Y COCO.



5 La invención se refiere primariamente al tratamiento de materiales grasosos, tales como aceites de comer y grasas refinados, por infusión de un producto accesorio que actualmente se desecha, a saber, jugos de ciertos productos de origen vegetal, tales como semillas o nueces aceitosas, para impartir el sabor, color y aroma deseados al aceite refinado.

10 Más específicamente, la invención se refiere a un método nuevo para alterar o cambiar las características de olor, sabor o color de materiales grasosos, tratando éstos con el jugo que normalmente se desecha de substancias vegetales que contienen aceite y jugo, tales como por ejemplo, olivas y cocos.

15 Un objeto de la invención es proveer un nuevo y mejorado método para comunicar el sabor o aroma de coco a los aceites refinados de comer.

Otro objeto es proveer un nuevo y mejor método para comunicar el sabor, color u olor de oliva a un aceite refinado.

20 Otro objeto de la invención es producir un nuevo y mejor aceite o grasa parecido al de oliva o coco, cuyo aceite o grasa es de un origen distinto del de oliva o coco, pero al cual se le ha comunicado una o más de las características de olor, sabor y color de aceite de oliva o de coco.

25 Asimismo cuando haya que someter a un proceso de transformación y refino los ácidos grasos libres, los residuos o fracciones desechables de aceite de oliva o de coco, es objeto de la invención proveer un nuevo y mejor método para volver a crear en el aceite un sabor, olor y color que simula respectivamente el sabor, color y olor naturales de la
30 oliva o del coco.

178400

5 por una combinación de dichas cualidades, y por consiguien-
te obtiene más alto precio. Si estas cualidades presentes
en los aceites de oliva del Mediterráneo pueden ser comuni-
cadas a los aceites de oliva americanos, la demanda univer-
sal y el valor aumentarán considerablemente. La alta pro-
ducción por hectárea obtenida por la técnica americana de
cultivo podría entonces disfrutar del valor adicional de un
aceite de color, olor y sabor altamente aceptables, de que
hasta ahora y en cierto modo han carecido.

10 Las diferencias de muchas clases de aceite de oliva pue-
den fácilmente atribuirse a la manera de cultivar los oli-
vos y a la variedad a que pertenecen. Las olivas cosechadas
en terrenos de secano son con frecuencia superiores a las
procedentes de terrenos de regadío.

15 Muchos otros aceites que no son de oliva son, por supues-
to, igualmente apropiados para los usos a que se dedica el
aceite de oliva, pero no siempre son estos aceites acepta-
dos, debido simplemente a su carencia de la combinación de
color, olor y sabor del aceite de oliva. Si a estos otros
20 aceites pudiera dárseles las características tan deseadas
del aceite de oliva, su aceptación aumentaría incomensura-
blemente.

25 Evidentemente, el procedimiento usado hasta ahora, que
emplea como elemento sazonzador olivas frescas o saladas o
deshidratadas, es un método para mejorar el sabor, incorpo-
rando al producto que se desea sazonar un cuantioso conte-
nido de aceite de oliva. Por ejemplo, la porción soluble de
aceite de una pasta de olivas frescas es aproximadamente de
30 16 % a 23%; de olivas saladas hasta un 35%, y de pasta de
olivas deshidratadas hasta un 50%. hasta este límite y en
la cantidad proporcional puede agregarse aceite de oliva
al aceite con el que están mezclados. Yo tengo comprobado
que, transfiriendo el sabor por medio del jugo de oliva,
puedo comunicar las características de la oliva sin necesi-
35 dad de incorporar ningún aceite de oliva. Asimismo transmi-
to esencialmente el sabor y el color naturales de la oliva
original. El peso añadido al aceite así tratado por los
agentes del sabor y color naturales presentes en el jugo,
no son apreciables en cantidades comerciales.

40 Por el contrario, una tonelada de pasta de oliva fresca
agregada a una tonelada de aceite refinado de semilla de
algodón, filtrada la masa y separado el aceite, rendiría
un aceite combinado con cantidad aproximada de 900 kilos
de aceite de semilla de algodón y 135 kilos de aceite de
45 oliva. A más del obvio y a veces impracticable alto coste
de este método de impartir el sabor, es a menudo poco de-
seable el obtener un aceite que no es ni de semilla de al-
godón ni de oliva, sino una mezcla de ambos.

50 Yo puedo producir un aceite de sabor y color similares,
y, si se desea, un aceite con las características de la
oliva, mucho más rico, sin agregar ningún aceite de oliva
al aceite de semilla de algodón, y con un costo de solo
una fracción del costo ordinario, con la ventaja adicional
de usar un agente de oliva (jugo de oliva), que ahora es
55 desechado por la industria.



De igual modo, en vez de mejorar las características del aceite de oliva mezclándolo con otro aceite de oliva, ya sea antes o después de extraerlo de la oliva, yo puedo eficiente y económicamente fortalecer ciertos aceites de oliva con características de oliva, transmitiéndoles mejores características por medio de jugos selectos de olivas.

Para obtener parcialmente los resultados deseados, los elaboradores de oliva hasta ahora han molido buenas olivas para crear un agente sazonador. Han mezclado pastas de olivas y aceites de grado superior con aceites de inferior calidad. Usando mi procedimiento, los elaboradores de aceites de oliva pueden graduar y uniformar sus aceites de oliva por medio de jugo de oliva, que en la actualidad es universalmente descartado.

Además, comunicarán las características de la oliva a otros aceites, utilizando este jugo que se desperdicia. Mi objetivo es usar este valioso jugo que ahora se desecha, para así aprovechar la oliva más completamente.

Otros objetos de mi procedimiento se pondrán de manifiesto al emplear los aceites que hayan sido así elaborados, particularmente en la manufactura de mayonesa, aceite de ensalada y condimentos, grasas hidrogenadas y mantequilla y oleomargarina (manteca vegetal). En la mayor parte de esta Memoria los ejemplos que citamos sobre la oliva o el coco son referidos individualmente, pero queda entendido que la misma técnica es aplicable tanto a las olivas como a los cocos.

Los aceites a que se refiere este procedimiento son aceite virgen de oliva y aceites refinados de glicéridas, particularmente aceites refinados de oliva, coco, semilla de algodón, frijol, soja, maíz, cacahuet, girasol o mirasol, uva y aceites de manteca, y también grasas de mantequilla y sólidos de leche, aceites de oleína y de pescado, que se dan como ejemplos, los cuales han sido tratados con uno o más de los procedimientos de lavado cáustico, coloramiento, desodorización o hidrogenación. El procedimiento es algunas veces aplicable a las grasas y aceites de jabón, después de su saponificación. El término "material grasoso" que se usa en esta descripción, debe entenderse que incluye cuando menos los aceites y grasas antes mencionados.

El término "características" que empleamos en este texto, se refiere especialmente al olor, color y sabor y no a otras cualidades del aceite.

Con la palabra "jugo" designamos el líquido acuoso que resulta después de machacar, moler o macerar y de prensar y separar la mayor parte del aceite de la oliva o coco. Cuando se hace referencia a semilla de olivo, ordinariamente se quiere significar la oliva entera, tanto la pulpa como el hueso. El jugo usado puede proceder de la semilla de olivo, esto es, de toda la oliva molida, o bien el jugo que resulta de prensar las olivas frescas después de quitarles los huesos. El jugo fresco de oliva a que se hace aquí referencia, es esencialmente jugo de olivas que retienen aun la mayor parte de su jugosidad original. El jugo está esencialmente exento de aceite, o en otras palabras, puede decirse que este jugo es una solución acuosa o mezcla de sustancias



que no son aceite separado. Los cocos son ordinariamente clasificados como nueces, y están integrados por la pulpa y por el jugo, dentro de una dura corteza exterior.

5 La leche en el centro del coco es buena, pero yo encuentro que el jugo obtenido al comprimir la pulpa del coco es el más deseable. Yo puedo usar jugo fresco de coco o de oliva, o pasteurizado, o conservado adecuadamente de alguna otra manera, o condensado. Esencialmente es preferible el jugo puro y fresco, pero mi procedimiento puede practicarse usando ciertos jugos adulterados o ciertos concentrados parciales.

10 Al decir "jugo de oliva del Mediterráneo" quiero naturalmente significar el jugo de olivas cosechadas en el área del Mediterráneo, pero los resultados del procedimiento tienen mérito especial cuando se emplea jugo obtenido de olivas de los plantíos selectos y de las cosechas de Italia, España y Grecia.

20 La esencia de mi invento consiste en mezclar intimamente aceites y grasas refinados con jugo de coco o de oliva, y luego separar los ingredientes, y por este procedimiento mejorar o crear el sabor, olor y color de coco o de oliva en el aceite así tratado.

25 Ordinariamente al manufacturarse el aceite de oliva, se machacan primero las olivas enteras en un molidor apropiado o molino de piedra. La masa se coloca en una prensa hidráulica en telas de prensar y se comprime hasta una presión de 175 kilos aproximadamente por centímetro cuadrado. Tanto el jugo como el aceite son arrojados a un tanque, y después de dejarlos allí por el tiempo adecuado para el asentamiento, los aceites se decantan de la superficie, quedando el jugo esencialmente puro y fresco en el tanque de asentamiento. Este es el jugo que yo prefiero usar en el procedimiento aquí descrito. Virtualmente todo el jugo de la industria de prensar la oliva y esencialmente todo el jugo de la industria del tratamiento del coco, no se utilizan en la actualidad y son desechados.

40 Los jugos más valiosos de mi procedimiento provienen de las olivas de alta calidad, que son las que producen los mejores aceites, y naturalmente los jugos menos valiosos provienen de aceites de olivas inferiores. La calidad puede variar según las regiones, las condiciones climatológicas durante cierta temporada, los tipos de olivas, la enfermedad y la diversidad en los métodos de cultivo. Por ejemplo, la diferencia en el color, que se encuentra entre las variedades de olivas de cosecha temprana o tardía, se manifiesta al hacer un análisis del color de sus aceites. El informe de la Universidad de California titulado "Una discusión de algunas constantes físicas y químicas de aceite de oliva extraído de olivas en etapas diferentes de maduración y de variedades diferentes y de diversas regiones", por Nichols y Friar (publicado en el Fruit Products Journal, New York, N.Y., número de Agosto 1939, vol. 18, N° 12, págs 361/364; 375) trata del cambio en el color del aceite de oliva al avanzar la maduración, y dice entre otras cosas: "Hubo una disminución en los pigmentos que transmiten el amarillo y el azul, mientras que los



transmisores de rojo aumentaron ligeramente... Los cambios en los colores son tan marcados que pueden advertirse prontamente por medios relativamente elementales, aun sin referencia a modelos de colores. Comparado en este aspecto, el
5 aceite al principio de la temporada aparece de un color disjuntamente verdoso, mientras que las muestras posteriores son predominantemente doradas. Basándose en la designación de los cristales de colores de Lovibond, las variaciones extremas descubiertas en el color amarillo fueron de
10 98,5 a 60; en rojo de 7,4 a 0,6, y en azul de 6,0 a 0,0."

En vista de estas variaciones en el color, que de una manera inherente ocurren en el aceite virgen de oliva, podrá verse claramente que una de las contribuciones más valiosas de mi invento a la técnica actual es la mezcla de
15 colores mediante el uso de jugos de oliva.

Mis experimentos muestran que los sabores, olores y colores de la oliva y del coco aparecen solubles en agua y están presentes en abundancia en el jugo líquido exprimido de las semillas o nueces. Los sabores, olores y colores
20 pueden además comunicarse a ciertos aceites mismos de oliva por medio de una o más mezclas del aceite de oliva con el jugo. El sabor, olor y color, según sea el caso, puede devolverse especialmente por este procedimiento al aceite refinado de oliva. Estos sabores, olores y colores pueden
25 comunicarse sustancialmente a casi todos los aceites, mezclados así con el respectivo jugo. Esto es especialmente cierto tratándose de los aceites de comer operados con el procedimiento blando que arriba se menciona.

50 Mi tratamiento concibe la mezcla del deseado aceite o grasa con jugo bien sea de coco o de oliva. Una combinación de jugo de coco y de oliva puede ser aceptable en algunas ocasiones. Generalmente mezclo cantidades iguales de aceite y de jugo. A veces diluyo el jugo con agua, dependiendo como es natural el grado de disolución de la
35 importancia del cambio deseado en la característica de la materia que ha de tratarse. Encuentro que el sabor, color y olor de oliva puede comunicarse a ciertos aceites y grasas por lo general más eficazmente y en mayor grado que
40 el de coco, el cual, aunque satisfactorio, produce un sabor y olor menos dominante. El color verde de la oliva es por supuesto más natural en aceite tratado con jugo de oliva que el color transmitido por jugo de coco.

También puedo tratar el aceite con una serie de operaciones de mezcla, facilitadas por el uso de varios tanques. Esta operación implica la decantación del aceite de
45 la parte superior de un tanque lleno de jugo y aceite y echar el aceite decantado al fondo de otro tanque de jugo. La mezcla puede agitarse ya sea mecánicamente o por medio de burbujeo, molino coloidal, vapor vivo u otros métodos
50 corrientes de agitación. El sabor, olor y color deseados en dichos jugos puede extraerse también por medio de aceites siguiendo el procedimiento común de corriente contraria de líquido.

De igual modo puedo separar el aceite tratado y el jugo
55 por medio de flotación y subsiguiente decantación, por cen



trifugación u otros medios sencillos. En la separación final del aceite tratado y del jugo encuentro a veces muy conveniente agregar cloruro de calcio, sal u otros compuestos insolubles en aceite, con objeto de efectuar una más completa y rápida disociación de la emulsión. Algunas veces conviene calentar la mezcla de aceite y jugo hasta cierta temperatura, preferiblemente por debajo del punto de ebullición del agua, es decir, una temperatura entre 21 y 99 grados centígrados durante un periodo de 5 a 20 minutos, con el fin de sazonar más completamente el aceite. Luego el jugo y el aceite se separan por centrifugación o decantación. Yo prefiero calentar la mezcla de aceite o grasa y jugo hasta una temperatura que varía entre 50 y 80 grados centígrados por un periodo de 5 a 20 minutos. El jugo empleado puede ser fresco o fermentado, según las propiedades que se desee dar al aceite o grasa tratados.

Algunas personas familiarizadas con la industria del aceite de oliva consideran que mi tratamiento imparte al aceite ciertas propiedades contra la rancidez. Mis experiencias personales no permiten atribuir un valor comercial a esta perspectiva. Reconozco aquí estos méritos en potencia únicamente como un tratamiento general de la técnica conocida.

El concepto básico del procedimiento consiste en mezclar ciertos aceites y grasas con el jugo de los mejores tipos de olivas y cocos, y después separar el aceite así tratado o la grasa, que habrá absorbido al parecer todo, o cuando menos la mayor parte del verdadero sabor, color y olor naturales de tales jugos, con el resultado de que el aceite y grasa tratados quedarán impregnados del sabor, aroma y color naturales de los mejores tipos representativos de aceite virgen de oliva o de aceite de coco. Las siguientes fórmulas ejemplifican muchos de los valiosos y prácticos usos de este procedimiento.

FORMULAS ILUSTRATIVAS

1. - 100 gramos de aceite refinado de semilla de algodón mezclados intimamente con 50 gramos de jugo de oliva; decántese el aceite; fíltrese.
2. - 100 gramos de aceite de oliva de sabor de mala calidad mezclados en cuatro lavados sucesivos con 100 gramos de jugo de oliva en cada uno; decantación final y filtración.
3. - 100 gramos de aceites de oliva refinados y extraídos químicamente, intimamente mezclados en cuatro lavados sucesivos con 100 gramos de jugo de oliva en cada uno; decantación final y filtración.
4. - 100 gramos de aceites de coco refinados y extraídos químicamente, mezclados en cuatro lavados sucesivos con 100 gramos de jugo de coco cada uno; decantación y filtración.
5. - 100 gramos de aceite de oliva con sabor especialmente fuerte para usarse con pescado, mezclado intimamente con 100 gramos de jugo en cada uno de cuatro lavados sucesivos; decantación final y filtración.
6. - Trátense 100 gramos de aceite de oliva de California con 50 gramos de jugo de oliva importada.
7. - 100 gramos de aceite refinado de pescado y 100 gramos de jugo de oliva por cada uno de cuatro lavados suce-



sivos, agitándose el tanque durante 10 minutos en cada lavado.

5 8. - 100 gramos de jugo escogido de subido color y suave sabor y aroma mezclados con 100 gramos de aceite de oliva que requiera vigorizar el color sin aumento en el sabor; de cántese y fíltrese. Si se tropieza con dificultad al "dese-mulsionar", agréguese 20 gramos de sal.

10 9. - 100 gramos de aceite de coco saponificado, mezclado con con 100 gramos de jugo preparado de coco. Remuévase el material de jabón de la masa líquida; déjese secar y darle forma.

15 10. - Tómense 100 gramos de aceite de ajonjolí hidrogenado a 28 grados centígrados punto de congelación y desodorícese. Añádanse 200 gramos de jugo de oliva selecto y filtrado. Caliéntese la masa hasta 65 grados centígrados; agítese en mezclador "Waring" durante tres minutos. Déjese asentar. Introdúzcanse tubos centrífugos adecuados. Hágase girar durante cinco minutos a razón de 5.000 r.p. m. Derrámese el líquido sobrenadante. A una temperatura algo más elevada de su punto de fusión viértase el aceite en una superficie metálica; enfríese hasta unos 22 grados y bátase después para incorporarle aproximadamente un 10 % de aire, con lo que se le da plasticidad, obteniéndose una manteca con sabor de oliva.

25 11. - Ferméntense 100 gramos de jugo de oliva, dejándolos expuestos en una habitación caliente. Después de fermentar, mézclense con 100 gramos de aceite refinado de maiz. Sepárese el aceite de maiz con centrífuga Sharples y fíltrese.

30 12. - Mézclense 100 gramos de manteca o de margarina con 100 gramos de jugo de coco, siendo dicho jugo una combinación de cantidades iguales de jugo del centro de un coco y de jugo obtenido al prensar el coco. Sáquense los sólidos centrifugamente. Si se desea, séquese más en un secador de tambor.

35 13. - Mézclense 100 gramos de material para jabón, tal como una substancia detergente del carácter del sulfato de sosa (lauryl) con 100 gramos de jugo de coco. Sepárese este detergente del jugo por medio de un separador centrífugo.

40 14. - Mézclense 100 gramos de aceite extraído de olivas del tipo "Queen" con 100 gramos de jugo extraído de olivas del tipo "Leccino"; decántese y fíltrese el aceite.

45 Un aceite de oliva americano diferente, apetecible y mejor por muchos conceptos puede producirse mezclando íntimamente el aceite con jugo selecto importado del Mediterráneo. El jugo puede ser fresco, pasteurizado o conservado de alguna otra manera. Como se indica anteriormente, se reconoce que las olivas del Mediterráneo son diferentes y con frecuencia mejores a las olivas o al aceite de oliva
50 de California en lo que respecta a las cualidades deseables de sabor, color y olor. Esta diferencia es el resultado del cultivo, clima y suelo de las plantaciones del Mediterráneo, particularmente las de Italia, España, Francia y Grecia. Los cultivadores americanos favorecen el regadío - una rareza en el Mediterráneo. Los cultivadores
55



178466

del Mediterráneo se esfuerzan por recoger las olivas cuando éstas alcanzan el sabor más perfecto y por seleccionar sus olivas con el mayor cuidado. La atmósfera y la humedad de la región del Mediterráneo producen una oliva de fino sabor.

5



10

15

Las olivas europeas se producen principalmente para elaborar aceite, y por lo general son variedades pequeñas y duras cuyo cultivo resulta muy costoso o por otros conceptos impracticable en los Estados Unidos. Me refiero a variedades españolas como la Arbequina y la Sevillana, o a las olivas para aceite italianas tales como la Leccino, la Corregido o la Morinello. Yo puedo tomar aguas (jugos) de estas olivas y alterar o mejorar el aceite de las variedades de California, como las "Queens" y los aceites de las olivas normalmente dedicadas para encurtidos.

20

Estos y otros factores producen ciertas cosechas de olivas, cuyo sabor es deseado y de que carece en opinión de mucha gente la mayor parte de los aceites americanos. Yo encuentro que este sabor puede ser comunicado a los aceites americanos, sometiéndolos al selecto jugo del Mediterráneo, y el valor altamente nutritivo del aceite americano se complementa así ventajosamente.

25

Usando el procedimiento nuevo aquí descrito pueden manufacturarse aceites de oliva uniformes mejorados sometiéndolos a uno o más jugos de aceites escogidos y controlados. Será práctico al principio establecer y mantener precisamente grados uniformes de aceite de oliva y de aceites con sabor de oliva.

30

35

Aceites de oliva con sabor insuficiente pueden ser mejorados hasta alcanzar un nivel deseado en valor y apariencia, sometiéndolos a mi procedimiento. Me refiero a que se escojan aguas de olivas de aroma o color particular y se sometan a estos selectos jugos los aceites de grado inferior. Además, los aceites de oliva y de coco que posean características poco deseables pueden ser refinados, aplicando una parte de mi método, y los ácidos grasos libres removidos, así como los sabores extraños. Al aceite blando que resulta puede entonces dársele un olor, color o sabor altamente aceptable.

40

45

50

Al remover, por extracción del solvente, los aceites de oliva de la masa prensada, el solvente transmite un sabor perjudicial a la calidad del aceite. Estos aceites tienen ordinariamente un contenido grande de ácido graso libre y son descoloridos. El sabor del solvente, los ácidos grasos y el descoloramiento pueden suprimirse como se sugiere más arriba, y el aceite clarificado y desodorizado por los métodos corrientes de refinación. El refino, sin embargo, produce un aceite de oliva blando que carece de las cualidades de sabor, color y olor comercialmente deseables. Estas cualidades pueden pronto y eficazmente reintegrarse, sometiéndolo el aceite refinado a un tratamiento con jugo de oliva selecto y separando luego el aceite del jugo.

55

Tratando el jugo por medio de dilución, ebullición o de cualquier otra forma sencilla, puedo dar a cualquier aceite o grasa un mayor o menor sabor en relación con el olor o el color, o cualquier combinación de estas características, y

y puedo usar el citado jugo para comunicar o alterar parcialmente el sabor, olor y color ya presentes en un aceite o grasa.

5 Puedo producir un aceite con un nuevo sabor por fermentación controlada del jugo antes de mezclar éste con el aceite. A este respecto encuentro una variedad digna de atención en la intensidad respectiva de color, olor y sabor entre sí según se trate de unos u otros jugos escogidos de oliva o de coco. Haciendo una cuidadosa mezcla y
10 selección, puedo tratar el aceite para hacer resaltar individualmente los factores de color, sabor u olor que se deseen. Algunos jugos de oliva efectúan un notable cambio en el color, sin alterar materialmente el olor o sabor de ciertos aceites de comer. Igualmente pueden efectuarse
15 marcadas alteraciones en el olor o sabor, sin cambiar esencialmente el color.

El procedimiento es particularmente aplicable en el tratamiento de aceites refinados antes de su incorporación en la manufactura de alimentos, tales como el sabor y olor de
20 oliva en la mayonesa, en el aceite de ensalada y en los condimentos y aceites y grasas hidrogenados, y el sabor de aceite de coco en las confecciones y productos de panadería.

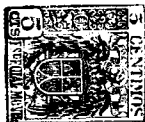
25 Similarmente es posible obtener resultados beneficiosos en color, sabor y olor en el tratamiento de ciertas primeras materias para jabón, incluyendo detergentes como sulfato de sodio (lauryl), aceite sulfonado o sulfatado, particularmente después de concienzudos refino y molienda de las primeras materias del jabón. Con ciertos detergentes el jugo queda flotando.

30 El jugo de coco usado como ingrediente para producir sabor y olor puede mezclarse con crema, leche sin descremar o concentrados de leche. La masa puede entonces ser centrifugada con preferencia mediante un corriente separador de crema continuo Sharples, removiéndolo las sustancias
35 insolubles y aceitosas que hayan podido ser agregadas con el jugo. Si se desea, el fluido resultante puede por último secarse por ejemplo con un pulverizador. El empleo de jugo de oliva, sin embargo, no se ha encontrado aceptable en el tratamiento de estos alimentos que acabamos de referir, debido al parecer a la presencia de tanino en el
40 jugo de oliva.

Las ventajas del procedimiento aquí descrito pueden aprovecharse en la preparación de aceites minerales o animales para uso cosmético, cuando se desean ciertas características de la oliva o del coco.
45

Puede obtenerse una valiosa mejoría en el color, olor y sabor de aceites o grasas con el uso prudente de jugo de oliva y en menor extensión de jugo de coco. La relación de los jugos al aceite puede reducirse a un 10 %. Pero el porcentaje de jugo mezclado con aceite puede aumentarse casi lo que se desea. Con jugo escogido y aceite refinado particularmente blando ya es eficiente hasta una mezcla tan pequeña como un 5 % de jugo con 95 % de aceite.

55 El procedimiento tiene especial importancia cuando se trata de aumentar el sabor y olor a oliva de aceites que se



agregan o incorporan al pescado para su conserva en latas. Un aceite de oliva u otro aceite glicérido puede ser tratado con mi procedimiento, para que con mayor eficacia domine o mezcle y mejore el sabor y el aroma del producto en conserva. Un tratamiento similar hará más apetecibles en cuanto al sabor y al aroma a otros aceites y grasas para incorporarlos al pescado y a los aceites de pescado mismos. Los aceites de pescado puede mezclarse previamente con jugo de oliva antes de envasarlos con el pescado.

El resultado del procedimiento aquí revelado y no conocido hasta ahora es la producción de aceites refinados con las características de la oliva por lo que se refiere al sabor, olor y color comunicadas a ellos por medio de jugos de olivas, o el hacer posible, por la práctica de un proceso oleaginoso, la producción de aceites refinados con las correspondientes características del coco, no conteniendo dichos aceites sazonados más que un vestigio o apariencia de aceites de oliva o de coco.

Habiendo sido descrita aquí la invención, lo que SE REIVINDICA y se solicita sea protegido por patente de invención, es lo que se deja consignado en la siguiente

NOTA REIVINDICATORIA

1. = El método de tratar un material grasoso con el fin de mejorar por lo menos una de las características de sabor, olor y color, a voluntad, comprendiendo los siguientes pasos: mezclar intimamente un material grasoso por lo menos con un jugo sustancialmente libre de aceite escogido del grupo que forman el jugo de oliva y el jugo de coco; y efectuar la separación del jugo y del material grasoso tratado.

2. = Un método como se define en la reivindicación primera, incluyendo el paso de: fermentación del jugo antes de mezclarlo con el material grasoso.

3. = Un método como se define en la reivindicación primera, incluyendo los pasos de: fermentación del jugo antes de mezclarlo con el material grasoso, y calentar la mezcla a una temperatura de 21 a 99 grados centígrados por un periodo de 5 a 20 minutos antes de la separación del jugo y del material grasoso tratado.

4. = El método definido en la reivindicación 1, incluyendo el proceso de dilución del jugo con agua antes de mezclarlo con el material grasoso.

5. = El método de tratamiento de un material grasoso para comunicarle o impartirle un deseable sabor, olor y color, que comprende los pasos de: tratar un volumen dado de material grasoso con un volumen equivalente por lo menos al 5 % de aquel de un jugo sustancialmente libre de aceite, escogido del grupo que forman el jugo de oliva y el jugo de coco; y hacer luego la separación del jugo y del material grasoso tratado.



170466

5 6. = El método de tratar material grasoso para comunicarle un deseable sabor, olor y color, que comprende los pasos de: tratar un volumen dado de material grasoso por lo menos una vez con un volumen sustancialmente igual de jugo selecto libre de aceite del grupo formado por jugo de oliva y jugo de coco; y separar luego el jugo del material grasoso tratado.

10 7. = El método de tratar un aceite glicérido refinado para comunicarle mejores características, que comprende los siguientes pasos: someter un aceite glicérido refinado a tratamiento con el jugo de olivas sustancialmente libre de aceite; y separar luego el jugo de oliva y el aceite glicérido tratado.

15 8. = El método de tratar un aceite de oliva para mejorar por lo menos su color, que comprende los pasos de: mezclar intimamente un aceite de oliva con un jugo de oliva sustancialmente exento de aceite, derivado de olivas productoras de aceite cuando menos relativamente superior en color; y separar el jugo de oliva de la mezcla.

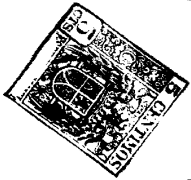
20 9. = El método de tratar un aceite de coco inferior para mejorar cuando menos una, a voluntad, de sus características de olor, sabor y color, que comprende las siguientes etapas: mezclar intimamente aceite de coco de inferior calidad con un jugo de coco sustancialmente exento de aceite y derivado de cocos productores de aceite de coco relativamente superior; separar el jugo de coco de la mezcla.

30 10. = El método de tratar un material grasoso con objeto de comunicarle al menos un olor y un color deseados, que comprende las etapas de: mezclar intimamente un material grasoso con una mezcla de jugo de oliva y de coco sustancialmente exentos de aceite; y después separar del material grasoso el jugo.

35 11. = El método de tratar un aceite de oliva, que comprende las etapas de: tratar un aceite de oliva obtenido de olivas de cierta variedad con el jugo de oliva sustancialmente exento de aceite obtenido de olivas de una variedad diferente; y separar el expresado jugo del aceite de oliva tratado.

40 12. = El método de tratar un material grasoso comestible, para mejorar por lo menos una de sus características de sabor, color y olor, a voluntad, comprendiendo las fases de: mezclar intimamente un material grasoso comestible por lo menos una vez con un jugo sustancialmente exento de aceite, escogido del grupo que forman el jugo de oliva y el jugo de coco; y efectuando después la separación del jugo, para dejar libre el material grasoso comestible tratado.

50



13. = Un método según se define en la reivindicación anterior nº 12, en el que el material grasoso comestible es aceite de oliva.

5 14. = Un método como el expresado en la reivindicación nº 12, en el que el material grasoso comestible es aceite de coco.

15 15. = Un método como se expone en la reivindicación nº 12, en el cual el material grasoso comestible es aceite de maíz.

10 16. = El método de comunicar a un material grasoso comestible un tipo dado de calidad con respecto a por lo menos una de sus características de color, olor y gusto, a voluntad, que comprende las fases de: mezclar intimamente un material grasoso comestible
15 al menos una vez con jugo sustancialmente exento de aceite escogido en el grupo formado por jugo de oliva y jugo de coco; separar el jugo luego del material grasoso comestible, y repetir los procesos de mezcla y separación hasta que se obtenga el tipo de
20 calidad propuesto.

25 17. = El método de tratar un material grasoso para mejorar al menos una a voluntad de sus características de sabor, color y olor, comprendiendo las fases de: someter el material grasoso por lo menos una vez al tratamiento con un jugo sustancialmente exento de aceite, escogido del grupo que forman el jugo de
30 oliva y el jugo de coco, bajo la acción del calor entre temperaturas de 21 a 99 grados centígrados durante un periodo de cinco a veinte minutos; y separar el jugo después del material grasoso empleado.

35 18. = El método de tratar un material grasoso para mejorar cuando menos una de sus características de sabor, color y olor que se haya deseado, método que comprende las fases de: mezclar intimamente un material grasoso por lo menos una vez con un jugo sustancialmente libre de aceite, elegido entre el grupo constituido por jugo de oliva y jugo de coco, bajo la acción del calor entre temperaturas de 48 y
40 80 grados centígrados durante un periodo de cinco a veinte minutos; y separando el jugo después del material grasoso tratado.

45 19. = El método de mejorar un aceite de oliva de calidad inferior, acentuando cuando menos una de sus características de color, olor y sabor, integrado el método por las fases de: molienda de las semillas de
50 oliva con características superiores de color y olor, extrayendo de ellas por selección el aceite y el jugo de oliva, mezclando el jugo de oliva con el aceite de oliva de calidad inferior, y separando luego de la mezcla el jugo de oliva.



178466

5
10

20. = El método para mejorar un aceite de coco de calidad inferior, acentuando cuando menos una de sus características de sabor, calor y olor, integrado el método por las fases siguientes: molien-
da de la pulpa de los cocos con características su-
periores de sabor, calor y olor, extrayendo de ella por selección el aceite y el jugo de coco; mezclar el jugo de coco con el aceite de coco de calidad inferior, y separar luego de la mezcla el jugo de coco.

21. = Procedimiento para mejorar grasas y aceites por aditamento de calor, olor y sabor de oliva y co-
co, derivados de jugos de oliva y coco.

Madrid, a treinta de Diciembre de mil nove-
cientos cuarenta y siete.

Por Poder de JOHN HOOD FORKNER

Manzanera

