

178505

178505

Memoria explicativa de

PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS por "UN PRO-
CEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DEL ACEITE DE OLIVA"

a favor de

D. JUAN MORENO LUQUE

domiciliado en

MADRID.- García Morato 38.

178505

Memoria explicativa de PATENTE DE INVENCION DE VEINTE
ANOS, por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DEL ACEITE
DE OLIVA"

178505

a favor de Don JUAN MORENO LUQUE
Domiciliado en Madrid, calle Garcia Morato 38



El procedimiento cuya patente se solicita, consiste en someter
la masa molida generalmente batida y preferentes deshuecada de aceituna,
a la accion de trepidaciones e vibraciones, concentrándose por
ellas sobre sí mismas sus particulas sólidas por orden de densidad y
5 tamaños en el fondo del depósito que la contiene, y quedando libre
en su parte superior el aceite solo, o éste y el alpechín o jugo de
vegetación del fruto, según la amplitud, frecuencia y duración del
proceso vibratorio, líquidos que facilmente pueden separarse de la
masa solida por cualquier medio de los muchos conocidos.

Es bien sabido, que el aceite y el alpechín están naturalmente
emulsionados, y que en la masa de aceituna bien deslacrada donde es-
té deshecha esta emulsion, bien por el moderno batido de la misma e
por fermentación de la aceituna en los antiguos trojes, se separa el
aceite generalmente solo e con parte del alpechín, siendo por tanto
15 el objeto de la patente que se solicita, favorecer dicho movimiento
ascensional en virtud de las referidas trepidaciones e vibraciones
producidas por medios mecánicos e electromagnéticos, transmitidas a
la masa por el referido depósito, e provocadas en ella por resonancia.

Algo semejante a lo que ocurre con la trepidación de los moldes
20 de las pastillas de chocolate (antiguas medias libras) para separar
el aire interpuesto en la pasta relativamente fluida antes de enfriar-
se y a la separación del agua en exceso del hormigon de cemento, ha-
ciéndolo trepidar e vibrar directamente, en la obra de que forma parte

Con este proceso no solo se obtiene el aceite prescindiendo de los
25 capachos y manipulaciones de las prensas con lo que se consigue una
sorprendente economía, sino que hace además posible la supresión de
las fábricas de aceite de cruje, lavando las masas residuales por una
corriente de agua e de alpechín previamente separado del aceite, que
se hace ascender tambien mediante trepidaciones e vibraciones, emplean

178505



2.

30 do preferentem ante el segundo líquido, si ha de concentrarse pos-
teriormente la totalidad del agua de vegetación obtenida, para al-
guna de sus nuevas aplicaciones.

REIVINDICACIONES :

35 Se reivindica el derecho de prioridad que concede el Convenio de
la Haya y se reivindica en España como propio y nuevo para consti-
tuir PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS:

1ª.- El procedimiento para obtener el aceite de alpechín de las
masas de aceituna mediante trepidación o vibración de dichas masas
según se explica en la presente Memoria.

40 2ª.- El procedimiento para agotar de aceite las masas residuales
u orujos, mediante su lavado con agua o con alpechín, según se des-
cribe en el presente escrito, y

44 3ª.- Se reivindica en suma un "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION
DEL ACEITE DE OLIVA"

Esta Memoria consta de cuarenta y cuatro líneas escritas en dos
páginas tamaño folio de 32 x 21'5 centímetros.

Madrid, dieciocho de junio de 1.947.