

181774



MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

181774

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

Una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA,

a favor de

DON FRANCISCO GARRIDO MARQUEZ, residente en GRANADA
Avda. de Calvo Sotelo, 10 pral.

por

"PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE VITAMINA "E" (TÓCOFE-
ROLES alfa y beta naturales) CONTENIDOS EN LA PEPITA
DEL HUESO DE ACEITUNA (olea europea) y sus variedades
regalis viridula y pomiforme y otras semejantes"

Inventor: El solicitante, de nacionalidad española.



5 La invención a que se refiere la presente Memoria, constituye una novedad industrial, con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones que establece el vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1.929, texto refundido, publicado en 30 de Abril de 1.930.

10 Conocida es, la enorme importancia que en la actualidad tienen las vitaminas y dentro de ellas es precisamente la vitamina "E" (Tocoferoles) en sus distintas variedades alfa y beta de la que en nuestra patria hasta el momento se carece de una producción propia, dependiendo nuestro mercado en consecuencia del extranjero y de la obtenida sintéticamente.

15 El fin que perseguimos es el llegar a la obtención de la vitamina "E" (Tocoferoles) partiendo, como materia prima, de los productos residuales (huesos de aceituna) de las instalaciones Acapulco-Quintanilla y cuantos otros procedimientos industriales de obtención de aceite de oliva empleen el des-

20 huesado, los cuales huesos carecen en la actualidad de aplicación práctica.

Se trata en consecuencia de un proceso tipo químico industrial cuya descripción es la siguiente:

25 a) Los huesos de aceituna, sometidos a operaciones mecánicas pertinentes, nos proporcionan sus pepitas, contenidas en ellos.

b) Conseguidas las pepitas se reducen estas por molienda a pasta fina.

30 c) De esta pasta por prensado directo obtenemos un aceite de pepita.

Hasta aquí y en sus tres apartados expuestos queda indicado el proceso de preparación del hueso de aceituna.

El proceso químico se describe en los siguientes apar-



tados.

35

a) El aceite de pepita del hueso de aceituna se somete a una saponificación, con sosa o potasa hidro-alcólica, a reflujo, y tiempo y temperatura variables, según las características iniciales del aceite de pepita.

40

b) El saponificado anterior, se trata en veces, con cantidades variables de eter sulfúrico, el cual retiene todos los insaponificables. El eter se prepara por decantación fraccionada. Con ello obtenemos dos porciones, una formada por el eter y el insaponificables, y la otra, constituida por un líquido oscuro que lleva el saponificado.

45

c) La fracción constituida por el eter e insaponificable, se somete a destilación al vacío, con lo que conseguimos separar el eter del insaponificable.

50

d) El Insaponificable aislado en el apartado anterior, es una especie de manteca de punto de fusión bajo y en la cual están contenidos todos los tocoferoles, o vitamina "E".

e) Del insaponificable, por disoluciones fraccionadas en disolventes adecuados, y atmosferas inertes, se aísla cristalizada la vitamina E.

55

f) El insaponificable disuelto en el aceite de pipa original, en proporciones adecuadas, da lugar a un preparado de aplicación directa, que entre otras presenta la propiedad característica de su gran estabilidad y conservación.

60

g) Se hace constar expresamente, las propiedades marcadamente satisfactorias del aceite de pipa como disolvente y conservador de la vitamina "E" (Tocoferoles alfa y beta)

65

Las ventajas que el método descrito, para la obtención de los tocoferoles (vitamina "E") presenta, son indiscutibles, en cuanto se refieren en primer lugar a dotar a nuestro mercado de producto tan importantísimo y evitar con ello el gasto de divisas correspondientes a su importación, ya que en la actualidad no se produce cantidad alguna del tipo



natural como esta en nuestra Patria.

70

En segundo lugar, se revaloriza un producto que en la actualidad solo tiene aplicación como combustible. (Huesos de aceituna).

En un tercer aspecto y dadas las cantidades que se pueden obtener, nuestra Patria se convertiría en mercado internacional de dicho producto sin posibilidades de competencia por parte de otros mercados extranjeros.

75

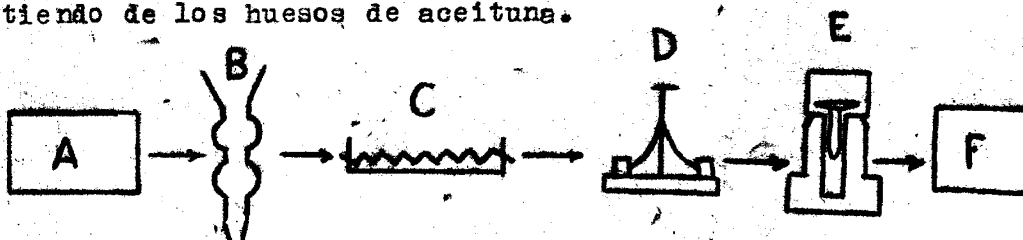
En cuarto lugar, para el normal desenvolvimiento de la industria solo son necesarias materias primas nacionales.

Y quinto y último se trata de un procedimiento original en todos sus aspectos.

80

A continuación se acompaña un croquis que da idea del proceso a seguir en el aspecto industrial y de aplicación para conseguir la vitamina "E" (Tocoferoles alfa y beta, partiendo de los huesos de aceituna.

85



90

- A.- Almacén de huesos de aceitunas
- B.- Quebrantador de huesos
- C.- Separador de cáscaras y pepitas
- D.- Molino de pepitas
- E.- Prensa extracción aceite de pepita
- F.- Grupo extractor insaponificables (Vitamina "E")
escala variable.

95

Hecha la descripción precedente, es preciso añadir que los detalles de realización de la idea expuesta, pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención, que es la que se desprende de los párrafos que anteceden, y se reivindica en la siguiente:



N O T A

100

En resumen: La Patente de Invención cuyo registro se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

105

1ª.- Procedimiento de obtención de Vitamina "E" (tocoferoles alfa y beta naturales) contenidos en la pepita del hueso de aceituna (olea eutopa) y sus variedades regalis viridula y pomiforme y otras semejantes, caracterizado porque el aceite de pepita del hueso de aceituna se somete a una saponificación, con sosa o potasa hidro-alcólica, a reflujo, y tiempo y temperaturas variables, según las características iniciales del aceite de pepita.

110

2ª.- Procedimiento de obtención de Vitamina "E", según la reivindicación 1ª, caracterizado porque el saponificado anterior, se trata en veces, con cantidades variables de eter sulfúrico, el cual retiene todos los insaponificables. El eter se separa por decantación fraccionada. Con ello obtenemos dos porciones, una formada por el eter y el insaponificables, y la otra, constituida por un líquido obscuro que lleva el saponificado.

115

3ª.- Procedimiento de obtención de Vitamina "E", según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque la fracción constituida por el eter e insaponificable, se somete a destilación al vacío, con lo que conseguimos separar el eter del insaponificable.

120

4ª.- Procedimiento de obtención de Vitamina "E" según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el insaponificable aislado en el apartado anterior, es una especie de manteca de punto de fusión bajo y en la cual están contenidos todos los tocoferoles, o vitamina "E".

125

5ª.- Procedimiento de obtención de vitamina "E" según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque del insaponificable, por disoluciones fraccionadas en disolventes adecuados, y atmósferas inertes, se aísla cristalizada la vitamina "E"

130



135

6ª.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de invención que se solicita, " PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE VITAMINA "E" (TOCOFEROLES alfa y beta naturales) CONTENIDOS EN LA PEPITA DEL HUESO DE ACEITUNA (olea europea) y sus variedades regalis viridula y pomiforme y otras semejantes".

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de seis páginas escritas a máquina.

Madrid, 20 de Enero de 1.948

ALFONSO UNGRIA"