

182107

182107



MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

que solicita por veinte años en España y sus Po-
siones, D. EMIR LUIS D'ASTECK CALLERY, domicilia-
do en Madrid, Calle de Maldonado n.º 25, por:

" PROCEDIMIENTO DE HIDROGENACION DE GRASAS Y ACEI-
TES, MEDIANTE LA HIDRACINA BASE "

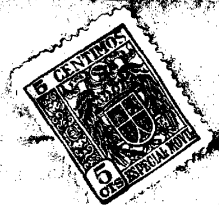
M E M O R I A D E S C R I P T I V A

La presente Memoria se refiere a un nuevo procedimiento de hidrogenación de grasas y aceites de origen animal y vegetal, mediante el empleo de la hidracina base.

5 Son conocidos los procedimientos de hidrogenación basados en el tratamiento por hidrógeno a presión con catalizadores de níquel, para obtener grasas endurecidas y para la desodorización de muchos aceites.

10 El procedimiento que nos ocupa, permite obtener este resultado transformando los ácidos grasos (oleico, isoleico, palmitico, ricinoleico y demás glicéridos) que abandonan la forma líquida y se endurecen y desodorizan mediante la acción específica de la hidracina base, convirtiéndose en ácidos esteáricos, hidroxisteáricos y en general, en ácidos grasos de punto de fusión más elevado.

La hidrogenación autóctona de las sustancias que contengan



en su constitución molecular átomos de hidrógeno propios, se produce sin menoscabo de otras que no los tienen y que pueden captarlos fácilmente de la hidracina base. Para conseguirlo, basta el simple contacto en frío y a la presión normal, entre el elemento activo reductor constituido por la hidracina base (N₂ H₄) y la sustancia destinada a ser reducida, que siempre acapara en la reacción el hidrógeno que le cede aquélla.

En el fenómeno de recomposición molecular, al producirse el estado de equilibrio resultante de la reacción, si hay exceso de sustancia reductora, la parte de este elemento que no queda combinada en la reacción, se elimina de modo espontáneo bajo la forma de amoniaco (N H₃) al estado gaseoso.

Para obtener la transformación deseada en los cuerpos en experiencia, basta con fijar las proporciones de hidracina base con los mismos. Dicha proporción que ha de variar naturalmente según el grado de transformación que se exija en la experiencia; todo exceso de sustancia hidrogenante es inútil, porque se desperdicia al convertirse en N H₃.

Terminado el tratamiento, la masa obtenida se lava con gran cantidad de agua común, para eliminar todo vestigio de la hidracina base.

Descrita la naturaleza y objeto de esta Patente, se declara que los puntos de invención propia y nueva, sobre los cuales ha de recaer la misma, están comprendidos en las siguientes

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

1^a.- Procedimiento de hidrogenación de grasas y aceites mediante la hidracina base, caracterizado porque se toman los ácidos grasos oléico, isoléico, palmitico, ricinoléico y demás glicéridos y por medio del simple contacto en frío y a la presión normal, se



someten a la acción fuertemente reductora de la hidracina base (N_2H_4) que se fija en la proporción conveniente, según el grado de transformación que se desee obtener; los ácidos grasos citados, abandonan la forma líquida y se endurecen y desodorizan convirtiéndose en ácidos esteáricos, hidroxisteáricos y en general, en ácidos grasos de punto de fusión más elevado.

2^a.- El mismo procedimiento de la reivindicación 1^a, caracterizado porque al entrar en contacto la hidracina base con las sustancias destinadas a ser hidrogenadas, éstas acaparan en la reacción el hidrógeno que les cede aquélla, captándolo así las que carecen de él, y al producirse el estado de equilibrio molecular, el exceso de sustancia reductora que no queda combinado en la reacción, se elimina espontáneamente bajo la forma de amoníaco al estado gaseoso. Terminado el tratamiento, la masa obtenida se lava con gran cantidad de agua común, para eliminar todo vestigio de hidracina.

3^a.- PROCEDIMIENTO DE HIDROGENACION DE GRASAS Y ACEITES, MEDIANTE LA HIDRACINA BASE.

Tal como queda descrito en la memoria que antecede que consta de tres hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 21 de enero de 1948

S. P. O. S. T.