



186659

186659

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

Correspondiente a una Patente de Invención, cuyo registro se solicita por 20 años, para España y sus Posesiones, a favor de DON MARCIAL DE ARGILA MOLINA, de nacionalidad española y residente en León, calle del Carmen, 3, por: "UN PROCEDIMIENTO PARA DESENRANCIAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, TALES COMO MANTECAS, TOCINOS Y DERIVADOS O ANALOGOS".

- o - o -

La patente de invención que se solicita por veinte años en España se refiere a un procedimiento de eliminación de alcoholes, ácido y aldehidos del buteno que producen el enranciamiento normal de los productos alimenticios: mantecas, tocinos, jamones, etc. Es decir, todos aquellos productos cuyo enranciamiento se debe a los ácidos, aldehidos y alcoholes del buteno.

El enranciamiento, con más normalidad es debido al ácido butírico, interesando, pues, la eliminación de este ácido en los productos alimenticios antes citados.

Los compuestos que eliminan principalmente este ácido son carbonatos ácidos y carbonatos neutros de los metales alcalinos y alcalinos terreos, siendo el más importante el correspondiente al potasio, al sodio, al litio y al calcio.

186659



15.- El procedimiento de aplicación para el desenranciamiento depende de la aplicación de una u otra sal de los metales antes dichos.

20.- En primer lugar, es preciso fundir para que se coloquen en estado líquido las substancias a desenranciar a una temperatura aproximada de 60 a 70 grados con el fin de que los carbonatos neutros no puedan producir saponificación cuando la substancia se encuentra en un estado de acidez muy elevado.

25.- Las sales de los metales antes dichos deben de disolverse primero en agua en la proporción que se desee y luego añadirla, cuando la substancia a desenranciar está caliente, poco a poco y agitando. Una vez hecha la neutralización total, se deja enfriar para recuperarlo.

30.- Los productos extraños que se eliminan quedan disueltos en las aguas que acompañan a las disoluciones de los carbonatos antes dichos. No obstante, cuando se trata de carbonatos de calcio, por ejemplo, se elimina por precipitación. Es decir, que el sistema de recuperación de las mantecas, por ejemplo, una vez desenranciadas, ya es un procedimiento conocido. Es decir, que la patente comprende la reacción entre los derivados de los metales alcalinos y alcalinos terreos en el estado de carbonatos neutros u ácidos y los ácidos, aldehidos y alcoholes correspondientes al buteno contenidos en las mantecas, tocinos, etc.

40.- En el caso de que sean substancias no factibles de fundir, como sucede con los jamones, tocinos, etc, se emergerán en unas soluciones calientes a 70 grados u 80 de carbonatos neutros u ácidos de los metales alcalinos u alcalinos terreos. Así, la reacción del ácido que produce el



45.- enranciamiento queda neutralizada.

REIVINDICACIONES

=====

1a).- "UN PROCEDIMIENTO PARA DESENRANCIAR LOS PRODUC-
 50.- TOS ALIMENTICIOS, TALES COMO MANTECAS, TOCINOS Y DERIVADOS
 O ANALOGOS", caracterizado por fundir (mantecas) o emerger
 las sustancias a desenranciar en soluciones de carbona-
 tos neutros o ácidos de los metales alcalinos o alcalinos
 55.- terreos, principalmente de los metales: potasio, sodio,
 litio y calcio, a la temperatura de 60 a 80 grados según
 sea un producto u otro, y eliminando por disolución o por
 decantación las sustancias rancias.

2a).- "UN PROCEDIMIENTO PARA DESENRANCIAR LOS PRODUC-
 TOS ALIMENTICIOS, TALES COMO MANTECAS, TOCINOS Y DERIVADOS O
 ANALOGOS".

60.- La presente Memoria Descriptiva consta de tres hojas,
 foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras,
 componiendo un total de sesenta y dos líneas incluidas las
 presentes.

Madrid, 13 de abril de 1.949

ANTONIO ESCRIVA
P. P.