



190922

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

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

en

E S P A Ñ A

por VEINTE años

por «Procedimiento de fabricación de

colas vegetales»

A nombre de:

Sociedad Mallorquina de Colas, S.A., de nacionali-
dad española.

Domiciliada en:

Calle San Alonso, nº 52, PALMA DE MALLORCA
(Baleares)

-o-

El objeto de la presente solicitud de patente de Inven-
ción, se refiere a un procedimiento de obtención de colas ve-
getales que modificando fundamentalmente cuanto a este res-
pecto se conoce hasta hoy, da lugar a la obtención como pro-
5 ducto industrial de colas de origen vegetal análogas a las
caseinicas pero mucho más baratas y con las mismas aplicacio-
nes y propiedades.

El procedimiento de que se trata es propio y nuevo sien-
do desconocido como tal proceso industrial de obtención de
10 colas frías vegetales, en España ni el extranjero, por lo
cual y en vista de lo que se expone a continuación, cree
el que suscribe que el mencionado procedimiento constituye
objeto de patente de Invencción, de acuerdo con lo que como
tal establece el vigente Estatuto de Propiedad Industrial en
15 su artículo 46.



El procedimiento de que se trata se basa en la obtención de un hidrogel utilizando como dispersoide un albuminoide vegetal tal como fécula de patata, yuca, manioca o cualquiera otro y como fase dispersante el agua.

20 Obtenidas las féculas a base de las pulpas vegetales trituradas y levigadas de las que por centrifugación se logran las disoluciones lechosas continentales de las féculas, que se aíslan por desecación a 33° con la ulterior operación de cernido y molido, se pasa a la ya mencionada operación de preparación del hidrogel.

25 Primero se prepara el hidrosol por disolución lenta en agua abundante a temperatura moderada que no llega a los 75°, una vez toda la fécula en suspensión se procede a la desecación por caldeo o por vacío, hasta lograr el hidrogel con un porcentaje de agua reducidísimo. La desecación puede fijarse en el grado que se desee pudiendo ser tal que permita la molienda y preparación en forma pulverulenta del hidrogel que de esta manera es más fijo y permite un fácil y cómodo envasado y transporte.

30 Dado que de esta manera se obtiene un coloide reversible, en cuanto el polvo fabricado como se ha dicho se pone en contacto con agua suficiente inmediatamente se forma un hidrosol de viscosidad determinada según a la cantidad de agua adicionada.

35 El hidrogel de esta fécula formado casi exclusivamente por partículas de almidón $(C_6H_{10}O_5)_n$, siendo n variable según el vegetal originario de aquella, se caracteriza por su gran poder adhesivo sobre todo en la madera y compuestos y derivados celulósicos, por lo que si se recubren dos superficies de cualquiera de estas materias con el hidrosol y se deja que este se deseque al aire permaneciendo juntas las superficies, acaban estas encoladas de manera eficaz y duradera, en frío con todas sus ventajas.

40 Descrito suficientemente el fundamento de invención, así como la manera de realizarlo prácticamente, debe hacerse cons-



tar que los puntos de nueva invención que se desean proteger, son los que se exponen en la siguiente.

.--- N O T A ---.

55 Los puntos de invención propia y nueva que se presenta para que sea objeto de esta Patente de Invención en España, por veinte años, son los siguientes:

60 1.- Procedimiento de fabricación de colas vegetales, caracterizado por que las féculas vegetales se obtienen por centrifugación de las disoluciones lechosas conseguidas sometiendo a levigaciones la pulpa procedente de la trituración de los vegetales originarios tales como patatas, yuca, manioca y análogos.

65 2.- Procedimiento de fabricación de colas vegetales, caracterizado por que con las féculas obtenidas según se indica en la anterior reivindicación, se preparan hidrosoles por dispersión en agua a temperaturas de 50^o a 60^o.

70 3.- Procedimiento de fabricación de colas vegetales, caracterizado por que los hidrosoles obtenidos como se indica en la reivindicación precedente, son concentrados por caldeo a presión atmosférica o reducida hasta que estén en condiciones de su pulverización y envasado.

75 4.- Procedimiento de fabricación de colas vegetales, caracterizado por la obtención de un coloide reversible a base de un albuminoide vegetal como se describe en las anteriores reivindicaciones.

5.- Procedimiento de fabricación de colas vegetales

Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede re- y para los fines que se han especificado.

Esta memoria consta de tres hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 22 de Diciembre de 1949