

191281

191281

*Memoria Descriptiva*  
*de la*  
*Patente de Invención*

que por 20 años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de los SRES. DON ANTONIO GONZALEZ RELANO y DON FELIX RAMOS AYERBES, ambos de nacionalidad española, domiciliados en SEVILLA-ESPAÑA, calle Amor de Dios, 21, por: PROCEDIMIENTO PARA EL APROVECHAMIENTO DE LAS PASTAS DE REFINERIA DE ACEITES ANIMALES Y VEGETALES PARA HIDROGENACIONES.-

-o-o-o-o-o-

Es ampliamente conocida hasta ahora, la inutilidad de las pastas de refinera procedentes de la neutralización de los aceites animales (pescado) y vegetales, para usarlas como grasa hidrogenable.

5

Por ello, hemos realizado estudios que nos han llevado a la obtención de un procedimiento mediante el cual estas pastas pueden ser utilizadas como materia prima en la industria de hidrogenación, y que á continuación pasamos a detallar:

10

El procedimiento consiste en tratar las pastas de refinera con un ácido, a fin de liberar los ácidos grasos que se encuentran combinados en su mayoría formando jabones hasta su total descomposición, lavado de estos ácidos grasos



4  
15 liberados y separación de ellos, por decantación, filtra-  
ción, decoloración y desodorización, y finalmente tratamien-  
to pre-hidrogenación, consistente en tratar las grasas con un  
catalizador ordinario a elevada temperatura en atmósfera inerte,  
como proceso de into-deshidratación; después de estos  
tratamientos se hidrogenan estos ácidos con un catalizador  
20 adecuado al tipo de grasa que se han de hidrogenar, en aparatos  
que convienen estén protegidos contra el ataque de estos  
ácidos.

-REIVINDICACIONES-

Se reivindica como de la propia y nueva invención la propiedad y explotación exclusivas de:

25 1) Procedimiento para el aprovechamiento de las pastas de  
refinería de aceites animales y vegetales para hidrogenaciones,  
caracterizado porque previamente se procede a liberar  
los ácidos grasos contenidos en aquellas utilizando un ácido  
mineral, (sulfúrico por ejemplo), realizándose seguidamente  
30 la filtración, decoloración y desodorización correspondiente.

2) Procedimiento para el aprovechamiento de las pastas de  
refinería de aceites animales y vegetales para hidrogenaciones,  
según reivindicación 1) caracterizado porque efectuadas  
las operaciones señaladas se someten las grasas a un trata-  
35 miento de pre-hidrogenación con un catalizador ordinario a  
elevada temperatura en atmósfera inerte como proceso de into-  
deshidratación, procediéndose finalmente a la hidrogenación  
con un catalizador de níquel ordinario en aparatos que con-  
vienen estén protegidos contra el ataque de los ácidos gra-  
40 sos.

3) Procedimiento para el aprovechamiento de las pastas de  
refinería, según reivindicaciones anteriores, caracterizado  
por consistir esencialmente en: PROCEDIMIENTO PARA EL APRO-  
VECHAMIENTO DE LAS PASTAS DE REFINERIA DE ACEITES ANIMALES



195

1 91281

45

Y VEGETALES PARA HIDROGENACIONES.-

Constata presente memoria descriptiva de tres  
hojas numeradas y mecanografiadas en una sola cara.-

MADRID, enero de 1950.-

RODOLFO DE LA TORRE  
P. P.



ST