

31 EN



191473

MEMORIA DESCRIPTIVA

PATENTE DE INVENCION.

PAIS : ESPAÑA.

DURACION : 20 AÑOS.

OBJETO : "UN PROCEDIMIENTO DE DESODORIZACION DE ACEITES
"Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL, ESPECIALMENTE ACEITES
"DE PESCADO".

A nombre de : DON ENRIQUE RIERA ARTIGAS.

Domiciliado en : MADRID, Antonio Toledano, 8.

Nacionalidad : ESPAÑOLA.



191473

Tiene por objeto esta Patente de Invención un procedimiento de desodorización de aceites y grasas de origen animal, especialmente aceites de pescado, caracterizado por el tratamiento de estas grasas con cloro gaseoso introduciéndose en

- 5.- los dobles enlaces de los aceites y que hace desaparecer el olor característico de estos aceites dando grasas finales de mayor punto de fusión, perfectamente aptas para ser saponificadas en la fabricación de jabones o para cualquier otro uso industrial.
- 10.- Por ejemplo, si tomamos una muestra de aceite de hígado de pescado y en las calidades más inferiores, y que en su proceso de obtención ha llegado incluso a la descomposición de los hígados o parte del animal de donde proceden, observamos que dichos aceites son muy altos en ácidos grasos libres, tomando una porción de ellos y determinando su índice de yodo
- 15.- calculamos la cantidad de cloro que dicho aceite será capaz de absorber. El aceite anteriormente citado, bien solo o mejor mezclado con un disolvente de él, como por ejemplo el tolueno en un 50%, colocado en un recipiente provisto de condensador
- 20.- se le introduce el cloro gaseoso a una velocidad tal que la temperatura de reacción no sea superior a los 100 grados. Este tiempo de cloración varía, según la masa de aceite de que se trate, por término medio unas tres horas. Antes de que se haya verificado la absorción total del cloro, tomándose muestras
- 25.- puede ir apreciándose la marcha de la operación y ver que dichos olores han desaparecido completamente. Nosotros, empero, continuamos dicha cloración hasta el final para apro-

191473

31 ENB



vecharnos del aumento de punto de fusión que en estas grasas se obtiene al clorarlas plenamente. Al final de la cloración, 30.- es preciso por destilación normal separarla del disolvente, pasando dichas grasas desodorizadas a las purificaciones y filtraciones normales.

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, se hace constar 35.- que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle, sin que por ello se altere la esencia fundamental del invento.

N O T A.-

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan 40.- para que sean objeto de esta patente de Invención en España, por veinte años, son los siguientes:

1º.- Un procedimiento de desodorización de aceites y grasas de origen animal, especialmente aceites de pescado, caracterizado por el tratamiento de estas grasas con cloro gaseoso 45.- introduciéndose en los dobles enlaces de los aceites y que hace desaparecer el olor característico de estos aceites dando grasas finales de mayor punto de fusión perfectamente aptas para ser saponificadas en la fabricación de jabones o para cualquier otro uso industrial.

2º.- Un procedimiento de desodorización de aceites y grasas de origen animal, especialmente aceites de pescado, caracterizado porque tomando una porción de ellos, incluso de las calidades más inferiores, y determinando su índice de yodo, se calcula la cantidad de cloro que dicho aceite será capaz 50.- de absorber. 55.-

3º.- Un procedimiento como el reivindicado en los puntos

191473

31 ENE



1º. y 2º., caracterizado porque el aceite anteriormente citado bien solo o mejor mezclado con un disolvente de él, como por ejemplo el tolueno en un 50%, colocado en un recipiente provisto de condensador, se le introduce el cloro gaseoso a una velocidad tal que la temperatura de reacción no sea superior a los 100° C., variando el tiempo de cloración según la masa de aceite que se trate, por término medio unas tres horas y antes de que se haya verificado la absorción total del cloro se aprecia que los olores han desaparecido completamente, continuándose la cloración hasta el final para aprovecharse el aumento del punto de fusión que en estas grasas se obtienen al clorarlas plenamente.

4º.- Un procedimiento como el reivindicado en los puntos anteriores, caracterizado porque al final de la cloración es preciso por destilación normal separarla del disolvente, pasando dichas grasas desodorizadas a las purificaciones y filtraciones normales.

5º.- "UN PROCEDIMIENTO DE DESODORIZACION DE ACEITES Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL, ESPECIALMENTE ACEITES DE PESCADO", todo tal y conforme se describe en la presente memoria, la cual consta de 97 líneas.

Madrid, 31 ENE. 1950

ENRIQUE RIERA ARTIGAS.-

P. A.