



192758

192758

MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

MEMORIA DESCRIPTIVA

de la Patente de Invención solicitada a favor de
D. LUIS MOSCARDO GARCIA, de nacionalidad española,
y con residencia en Valencia (España), por :

"NUEVO PROCEDIMIENTO DE EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE PALMA"

Para la extracción del aceite de Palma se
emplean en la actualidad diversos procedimientos que
se diferencia basicamente en que en unos (la mayoría)
se trata el fruto por presión, y en otros por centri-
fugación sin haber separado previamente la parte car-
nosa del fruto, del hueso interior que contiene el Pal-
mista.

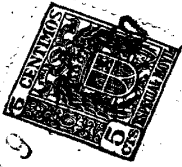
Pero el rendimiento de las instalaciones en
uso hasta la fecha es muy escaso, debido a la propor-
ción tan grande que en peso y volumen corresponde al
hueso, razón por la cual el 50 por ciento aproximada-
mente de dicho peso y volumen del fruto tratado, no
contiene aceite de Palma.

En cuanto al procedimiento consistente en
prensar la pulpa separadamente, ha sido ya casi abando-
nado por el escaso rendimiento conseguido con los apa-
ratos despulpadores ó descarnadores, tanto en su ren-
dimiento intrínseco como por la cantidad de aceite que

192758

quedaba adherido al hueso separado.

20



29

25

A eliminar los inconvenientes que se resen-
nan viena el nuevo procedimiento que es objeto de la
presente Memoria, con el que se logra : mejor aprove-
chamiento, del fruto tratado; mayor rendimiento hora-
rio de fabricación; y mejor calidad del aceite obte-
nido al evitar su acidez, en todo lo posible.

30

35

Se caracteriza el nuevo procedimiento obje-
to de la presente patente, por que se acomete desde
un principio el despulpado de la dupra por medio del
calor a la temperatura de 80 a 90 grados centigrados
y en ambiente acuoso; sometiendola a la acción de
las paletas de un aparato especial que por el movimien-
to rotativo de las mismas y el de traslación que es-
tas ejercen sobre ella consigue de una manera conti-
nua el despulpado y la liberación de una parte consi-
derable del aceite, el cual se va decantando del apa-
rato a medida que se produce con lo que se evita en
lo posible su acidez.

40

La masa carnosa y el hueso de la dupra pa-
san seguidamente y de forma automatica a un separador
donde se recoge por una parte el hueso conteniendo el
palmiste, y por otra la masa carnosa de la dupra.

45

Para recuperar los últimos trazos del acei-
te contenido en la masa carnosa pasa esta para su
tratamiento por extracción al vapor, a un autoclave
adecuada; ó bien a una centrifuga en ambiente de va-
por, y la cual centrifuga va provista de un cesto es-
pecial recambiable el que facilitando grandemente al

llenado y vaciado, aumenta considerablemente el rendimiento horario que se logra por el nuevo procedimiento que nos ocupa.

50



Cuando en este procedimiento quiere acelerarse el proceso de extracción, se introduce previamente el bangá en calderas con agua caliente para de ellas y ya a temperatura de 70 a 90 grados, pasar a la operación de despulpado.

55

En cuanto a la realización practica del nuevo procedimiento que nos ocupa hay que observar que la serie de operaciones descritas que lo integran son independientes de las características de los aparatos que se emplean en el mismo.

60.

N O T A . - Se reivindica la propiedad de esta Patente por :

1ª.- Nuevo procedimiento de extracción del Aceite de Palma caracterizado porque se acomete desde un principio el despulpado de la dupra por medio del calor a la temperatura de 80 a 90 grados centigrados y en ambiente acuoso; sometiendo a la acción de las paletas de un aparato especial que por el movimiento rotativo de las mismas y el de traslación que estas ejercen sobre ella consigue de una manera continua el despulpado y la liberación de una parte considerable del aceite, el cual se va decantando del aparato a medida que se produce con lo que se evita en lo posible su acidez.

65

70

2ª.- El procedimiento de la primera reivindicación en

75



que la masa carnosa y el hueso de la dupra pasan seguidamente y de forma automatica a un separador donde se recoge por una parte el hueso conteniendo el palmiste, y por otra la masa carnosa de la dupra.

80

3a.- El procedimiento de las reivindicaciones anteriores en que para recuperar las últimas trazas del aceite contenido en la masa carnosa, pasa esta, bien a un autoclave especial en que para su extracción se somete a la acción del vapor, bien a la centrifuga colocando dicha masa en un cesto especial, recambiable el que facilitando grandemente el llenado y vaciado aumenta considerablemente el rendimiento horario que se logra por este procedimiento que se reivindica.

85

4a.- El procedimiento de las reivindicaciones anteriores en que cuando quiere acelerarse el proceso de extracción se introduce previamente el bangá en calderas con agua caliente, para de ellas y ya a la temperatura de 70 a 90 grados, pasar a la operación de despulpado de la primera reivindicación.

90

5a.- Nuevo procedimiento de extracción del aceite de Palma.

95

La Patente que se solicita recaerá sobre :
NUEVO PROCEDIMIENTO DE EXTRACCIÓN DEL ACITE DE PALMA"

Esta Memoria descriptiva consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, a 29 ABR. 1950

MARIO SOLÉ
Por Poder