

194561



194561

MEMORIA DESCRIPTIVA

de una

PATENTE DE INVENCION

en

ESPAÑA

por VEINTE años

por " PROCEDIMIENTO DE EXTRACCION DE PIGMENTOS NACARADOS  
DE LA ESCAMA DE PESCADO AZUL "

a favor de Don Francisco CLAROS MARTIN,

de nacionalidad española,

Domiciliado en MALAGA: Strachan, 2

o-o

EL objeto de la presente solicitud de Patente de In-  
vención, se refiere a un procedimiento de extracción de  
pigmentos nacarados de la escama de pescado azul, tal como  
boqueron, sardina, anchoa, etc., que modifica sustancial-  
5 mente cuanto a este respecto hasta hoy se conoce, y da como



19456

resultado industrial, barnices o suspensiones de pigmentos nacarados, muy útiles para obtener efectos decorativos e imitación de oriente de perlas.

Muchos intentos se han realizado en pos de la extracción de pigmentos nacarados de las escamas de las especies abundantes de peces, especialmente del pescado llamado azul, por la mayor riqueza de tales pigmentos en su escama.

Sin embargo, hasta ahora, no se había llegado a un resultado definitivo por múltiples razones, entre las que se encuentra el no haberse hallado aun, un disolvente adecuado.

Con el procedimiento que se expone y cuya protección se solicita, se logra la extracción de tales pigmentos en inmejorables condiciones y con alto rendimiento.

Consiste el procedimiento en someter la escama a un prensado previo para la eliminación del aceite y agua. Una vez logrado esto, se procede a una maceración con un disolvente, cuya formula se consigna a continuación. Sometida la escama a este tratamiento durante un tiempo prudencial, se desprenden de la escama los pigmentos de que se trata, separandose de aquella, por decantación.

Los líquidos decantados son filtrados a continuación, obteniendose entonces, los pigmentos nacarados.

El disolvente a emplear en la maceración, consiste en una mezcla íntima de los siguientes productos, en las cantidades que se citan. Estos productos son perfectamente miscibles entre sí, pero nó con el agua.

La formula centesimal del disolvente, es la que a continuación se expresa:



19456

Petroleo . . . . .	60 %
Tetracloruro de carbono. . . . .	10 %
Sulfuro de carbono . . . . .	<u>30 %</u>
<u>T o t a l</u>	<u>100 %</u>

40        Descrita suficientemente la invención, así como la manera de realizarla practicamente, debe hacerse constar que la misma es susceptible de modificaciones de detalle que no alteren su fundamento.

N O T A

45        Los puntos de invención, propios y nuevos, que se reivindican para que sean objeto de esta Patente de Invención, en España, por veinte años, son los siguientes:

1.- Procedimiento de extracción de pigmentos nacarados de la escama de pescado azul, caracterizado por que  
50 las masas de escama de dicho pescado, boqueron, sardina, anchoa, etc., son sometidas a un prensado previo para la eliminación del aceite y el agua.

2.- Procedimiento de extracción de pigmentos nacarados de la escama de pescado azul, caracterizado por que  
55 la masa resultante del tratamiento expuesto en la reivindicación anterior, es sometida a una maceración en un disolvente, seguida de una decantación y de un filtrado ulterior para la separación de tales pigmentos.

3.- Procedimiento de extracción de pigmentos nacarados de la escama de pescado azul, caracterizado por que  
60 el disolvente especial a emplear para la separación de dichos pigmentos obedece a la formula centesimal siguiente:

Petroleo (querosen). . . . .	60 %
Tetracloruro de carbono. . . . .	10 %
Sulfuro de carbono . . . . .	<u>30 %</u>
	<u>100</u>

65



194561

4.- PROCEDIMIENTO DE EXTRACCION DE PIGMENTOS NA CARA-  
DOS DE LA ESCAMA DE PESCADO AZUL.

Tal y como se describe en la presente Memoria  
descriptiva que consta de cuatro hojas, foliada y es-  
70 critas a máquina, por una sola de sus caras.

Madrid, doce de Septiembre de mil novecientos  
cinuenta.