

199056



MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

PATENTE DE INVENCION

por veinte años

a favor de

Don Paulino MIRANDA SAMPEDRO

de nacionalidad española

residente en Chamartin-Madrid. Donoso Montesinos 13.

P O R

"PROCEDIMIENTO PARA REFINAR Y SUPRIMIR LAS IMPUREZAS QUE CONTIENEN LOS ACEITES DE OLIVA"

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

Consiste el objeto de la presente patente de invención en un procedimiento para refinar y suprimir las impurezas que contienen los aceites de oliva.

Hasta la fecha no se conoce en el mercado un procedimiento para efectuar una debida elaboración-refinación de elimine de los aceites de oliva todas las impurezas, tanto sean aceites corrientes como los refinados.

Efectuadas diversas pruebas se ha podido llegar a obtener



un aceite de oliva sumamente fino al suprimirse las impurezas que llevan estos aceites en sus cuerpos grasos.

Aparte de la purificación de los aceites de oliva, a pesar de que hayan sido sometidos a filtrajes, hay que emplear el procedimiento que nos ocupa para conseguir la total eliminación de impurezas que contengan.

Consiste el procedimiento que nos ocupa en someter a los citados aceites, tantas veces como fuera preciso, a una acción alternativa del aire, al someterlos en un continuo movimiento y agitación, para para que dicha acción elimine impurezas volátiles que contengan los mismos.

Una vez efectuada la anterior operación, se procede a un lavado de los aceites por medio de agua, moviendo y agitando a estos dos líquidos en los recipientes donde se hallaren los aceites para que, al ser vertido el aceite a otro depósito, queden en el agua las impurezas que no se separaron en la operación anterior.

Así tratados los mentados aceites se les somete a una acción de calor, bien sea artificial o solar, para eliminar las impurezas que, quedaren en los aceites, y para obtener la temperatura que interese tengan de resistencia los mismos, para su empleo en usos culinarios, efectuándose pequeñas pruebas y continuas para graduar el estado en que se desee queden los citados aceites.

Algunos aceites según sus características, solamente se tratarán por la acción del calor, y que, por éste procedimiento se tratan igualmente los aceites corrientes como los refinados.

Como se apreciará, no se emplean en éste procedimiento productos químicos que siempre dejan sabor, ni tierras, alcalies



ni ningún otro producto que deje huella de sus particularidades, consiguiendo en el procedimiento que nos ocupa un mismo tipo de aceite refinado y sin impurezas.

Descrito suficientemente el objeto de la presente patente de invención por veinte años, solamente cabe hacerse constar que, podrá ser objeto de mejoras siempre y cuando no se altere la esencialidad de la misma.

REIVINDICACIONES

Reivindica el recurrente la propiedad y el derecho exclusivo de fabricación en España y sus Dominios del objeto de la presente patente de invención por veinte años, caracterizada en las siguientes reivindicaciones:

1a. Procedimiento para refinar y suprimir las impurezas que contienen los aceites de oliva, caracterizado esencialmente en someter a los citados aceites, tantas veces como fuera preciso, a una acción alternativa del aire, al someterlos en un continuo movimiento y agitación, para que dicha acción elimine impurezas volátiles que contengan los mismos.

2. Procedimiento según reivindicación anterior, caracterizado esencialmente porque una vez efectuada la operación anterior, se procede a un lavado de los aceites por medio de agua, moviendo y agitando a estos dos líquidos en los recipientes donde se hallaren los aceites, para que, al ser vertido el aceite a otro depósito, queden en el agua las impurezas que no se separaron en la reivindicación anterior.

3. Procedimiento según reivindicaciones anteriores, caracterizado esencialmente porque así tratados los aceites se les somete a una acción de calor, bien sea artificial o solar, para eliminar las impurezas que quedaran en los aceites, y para obtener la temperatura que interese tengan de resistencia.

los mismos, para su empleo en usos culinarios, efectuándose pe-
70 queñas pruebas y continuas para graduar el estado en que se
desee queden los aceites.

4. Por "PROCEDIMIENTO PARA REFINAR Y SUPRIMIR LAS IMPUREZAS
QUE CONTIENEN LOS ACEITES DE OLIVA".

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren en la
75 esencialidad de la presente patente de invención por veinte
año.

Consta ésta memoria descriptiva de cuatro hojas mecanogra-
fiadas por una sola cara, foliadas, numeradas y lineadas.

Madrid 25 Octubre de 1951

P.A.

