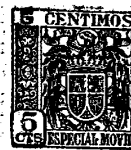


201711

201711



MEMORIA DESCRIPTIVA
DE UNA
PATENTE DE INVENCION,

a favor de Don Eduardo Luca de Tena y Luca de Tena, de nacionalidad española, residente en SEVILLA, Avenida de Borbolla, núm. 1.

por:

"PROCEDIMIENTO DE ELABORACION Y OBTENCION DE LOS ACEITES CONTENIDOS EN LOS FRUTOS Y SEMILLAS VEGETALES Y EN LAS GLANDULAS ANIMALES".

5. La obtención de los aceites contenidos en semillas vegetales, como es sabido, se viene realizando por molienda y para conseguir el máximo aprovechamiento se deposita el fruto molido en característicos capachos para que por fuerte presión con o sin materias disolventes o simplemente con disoluciones, se verifique la extracción del consiguiente líquido graso.

10. La presente invención modifica esencialmente dicho proceso al ofracer un nuevo procedimiento de elaboración y obtención de los aceites por medio de una realización en forma de desintegración de la pulpa de los frutos, semillas y glándulas consiguiendo la separación de las partes sólidas



15. de las líquidas, a fin de dedicar los aceites a la alimentación en general y usos industriales, y, la parte sólida como alimentación humana y animal o bien para adecuadas facetas en la industria.

20. El procedimiento consiste en que, una vez separados en la forma mecánica usual los huesos de los frutos y las cáscaras duras de las semillas y asimismo las glándulas animales que contienen aceites, se procede a su desintegración en un molino coloidal de gran número de revoluciones por segundo, agregándose su propia agua de vegetación o agua con una preparación igual o similar a la contenida en cada fruto, semilla o glándula, a fin de conseguir una pasta muy líquida; esta

25. pasta, mediante centrifugación, decantación o filtraje, se divide en parte líquida y parte sólida. El aceite y el agua, que componen la parte líquida, se separan por el mismo sistema de centrifugación o decantación; la parte sólida, que en la desintegración queda molida con gran finura, se somete a

30. una perfecta operación de secado, y así la harina obtenida puede conservarse sin temor a fermentaciones.

La maquinaria y elementos a emplear, son motores de todas clases, molinos coloidales o de otros sistemas adecuados, batidoras, centrífugas, filtros y depósitos de decantación y almacenaje, así como máquinas deshuesadoras y descascarilladoras que más interese.

35.

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención cuya exclusividad se solicita para España, sus Colonias y Protectorado por término de VEINTE años, la cual es obvio indicar puede comprender cuantas variantes de forma convengan, siempre

40. que no varíe la esencialidad expuesta, recaerá en las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S .

1.º.- "PROCEDIMIENTO DE ELABORACION Y OBTENCION DE LOS ACEITES CONTENIDOS EN LOS FRUTOS Y SEMILLAS VEGETALES Y EN LAS

45. GLANDULAS ANIMALES" caracterizado porque, una vez separados



Los huesos de los frutos y las cáscaras duras de las semillas y asimismo las glándulas animales que contienen aceites, se procede a su extracción por desintegración de éstas en un mo-

50. lino coloidal de gran número de revoluciones por segundo, agregándose su propia agua de vegetación u otra de la misma naturaleza a la contenida en cada fruto, semilla o glándula, hasta conseguir una pasta muy líquida.

2º.- Por el procedimiento de la anterior reivindicación
55. caracterizado porque en dicha pasta flúida, mediante centrifugación, decantación o filtraje se efectúa la separación de las partes líquida y sólida, y, de esta subdivisión, a su vez, el aceite y el agua que componen la primera, se separan por el mismo sistema de centrifugación o decantación, y, la otra par-
60. te sólida, que en la desintegración queda molida con gran finura, a manera de harina, se somete a una perfecta operación de secado.

3º.- "PROCEDIMIENTO DE ELABORACION Y OBTENCION DE LOS ACEI-
TES CONTENIDOS EN LOS FRUTOS Y SEMILLAS VEGETALES Y EN LAS
65. GLANDULAS ANIMALES".-

Todo ello tal como se describe y reivindica en la presente memoria que consta de tres hojas foliadas y sesenta y cinco líneas mecanografiadas por una sola cara.

MADRID, 1 de febrero de 1.952.-