



204748

204748

MEMORIA DESCRIPTIVA  
=====

PATENTE DE INTRODUCCION.

PAIS : ESPAÑA.

DURACION : 10 AÑOS.

OBJETO : "UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE GLICERINA".

=====

A nombre de : FERMENTACIONES INDUSTRIALES, S.A.  
Domiciliada en : VICALVARO (Madrid), Carretera Coslada Km.1.  
Nacionalidad : ESPAÑOLA.



204748

Tiene por objeto esta Patente de Introducción en España solucionar un importantísimo problema, que ha llegado a constituir una seria preocupación.

5 Hasta hoy, toda la glicerina que se fabrica en el mundo entero, se obtiene a partir de las lejías procedentes del desdoblamiento de grasas en la fabricación de jabones.

Pero, teniendo en cuenta que en España somos deficitarios de las grasas, y que la importación de las mismas supone un considerable desembolso de divisas, lo cual redundaría en perjuicio de la economía, la solicitante de esta Patente de 10 Introducción ha encontrado la manera de resolver este problema.

Como antes decimos, el procedimiento actual para la fabricación de glicerina en el mundo entero, se lleva a cabo a partir de las lejías procedentes del desdoblamiento de grasas.

15 El procedimiento objeto de esta Patente de Introducción se realiza a partir de fermentaciones de productos azucarados, obtenidos de frutos de producción española (higos, algarrobas, mostos de uvas, etc. y de la sacarificación de otros frutos feculentos, como bellotas, residuos de patatas, castañas, etc.) 20 sometidos a una fermentación a la temperatura de 18° a 35° C., en presencia de sales nitrogenadas y de sulfito sódico, que se añade a los caldos en la proporción del 40% en relación al azúcar empleado y en forma continua, a fin de evitar una concentración inicial excesiva que detendría la fermentación, por ser 25 el sulfito un fuerte antiséptico.



A la masa a fermentar, se le añade un 10% de levadura prensada, con relación al azúcar empleado, y habituada a este medio.

30 Una vez terminada la fermentación, se precipita el sulfito en forma de sal cálcica para su recuperación, concentrándose el líquido glicerinoso que a continuación se destila, recogiendo la glicerina.

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

N O T A.-  
=====

40 Los puntos de invención, ni propia ni nueva, que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Introducción en España por diez años, la cual es conocida en Alemania; pero no puesta en práctica en territorio español, son los siguientes:

45 1.<sup>o</sup>.- Un procedimiento para la fabricación de glicerinas, caracterizado porque partiendo de caldos azucarados obtenidos de frutos de producción española, tales como higos, algarrobas, mostos de uvas y otros, así como de la sacarificación de otros frutos feculentos como bellotas, residuos de patatas, castañas y otros, se someten a una fermentación a la temperatura de 18° a 35° C., en presencia de sales nitrogenadas y de sulfito sódico que se añade a los caldos en la proporción del 40% en relación al azúcar empleado, en forma continua, a fin de evitar una concentración inicial excesiva que detendría la fermentación por ser el sulfito un fuerte antiséptico.

55 2.<sup>o</sup>.- Un procedimiento para la fabricación de glicerina,

- 3 - 204748<sup>29</sup>



caracterizado porque a la masa a fermentar se le añade un 10% de levadura prensada, con relación al azúcar, y habituada a este medio.

60 3<sup>o</sup>.-- Un procedimiento para la fabricación de glicerina, según los puntos anteriores, caracterizado porque una vez terminada la fermentación se precipita el sulfito en forma de sal cálcica, para su recuperación concentrándose el líquido gliceroso que a continuación se destila, recogiendo la glicerina.

65 4<sup>o</sup>.-- "UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE GLICERINA", todo tal y conforme se describe en la presente memoria descriptiva, la cual consta de 67 líneas.

Madrid, 29 de julio de 1.952

FERMENTACIONES INDUSTRIALES, S. A.

P. A. Y