

206562 . 1



P A T E N T E
D E
I N V E N C I O N 206562

por "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION A PARTIR DE ACEITES LIQUIDOS DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL, DE UNA GRASA DE MAYOR TITULO, APTA PARA LA FABRICACION DE JABONES Y OTROS PRODUCTOS", a favor de Don Juan Durán Armengol, de nacionalidad española, residente en Sabadell (Barcelona), Avda. de José Antonio, 79.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente objeto de la invención se refiere a un procedimiento para la obtención, a partir de aceites líquidos de origen vegetal o animal, de unas grasas de mayor título, aptas para la fabricación de jabones y otros productos.

5. Es sabido que la presencia de cierta cantidad de resina (colofonia), en la materia grasa base para la obtención de jabones, proporciona a éstos una mayor cantidad de espuma en su utilización.

10. Ahora bien, si se empleara en dicha fabricación de jabones, unos aceites líquidos como el obtenido del orujo de oliva, o bien de otros similares, solo podría aplicarse una proporción muy reducida de colofonia, ya que, por el bajo título del aceite (o punto de solidificación), nos daría un jabón blanco, no apto para el fin que se persigue.

15. Actualmente, el problema lo resuelve la industria,

206562



recurriendo con preferencia, a aquellas grasas o aceites de punto de fusión elevado, pero económicamente es de más rendimiento el empleo de los aceites líquidos antes indicados y, por é^llo, el objeto de la invención tiende a lograr una preparación y transformación de estos aceites en grasas de mayor título que el inicial, para ser aplicadas a la fabricación de jabones y otros usos industriales, en substitución de las grasas sólidas que regularmente venían aplicándose.

5.

Los aceites líquidos con que se opera, son todos é^llos de procedencia nacional y de reducido valor, por lo que resultará un notorio beneficio para el público, que encontrará un jabón con las características apetecidas y a un precio económico.

10.

En la invención se obtiene, además, la glicerina contenida en los aceites operados, lo que resulta en ventaja, a los fines del rendimiento industrial.

15.

Para dar a conocer el desarrollo del proceso operatorio según la invención, se toma como punto de partida un aceite líquido del tipo de aceite de orujo de oliva o similar.

20.

En el proceso operatorio se comprende una primera fase, por la que se elimina del aceite su contenido en impurezas y mucílagos, efectuando, para é^llo, un lavaje con ácido sulfúrico diluido en agua, calentando la masa conjunta por vapor a barbotaje y a ebullición por espacio de una hora, después de la cual se deja en reposo, para que se sedimenten las materias impuras contenidas en el mismo.

25.

Sigue después un proceso de neutralización, al que se somete el aceite después de lavado y decantadas las materias impuras referidas anteriormente, a cuyo fin es sometido a la neutralización de la acidez orgánica que contiene, siempre que ésta

30.

20 65 62



sea reducida, empleando en dicha operación una solución alcalina de sosa cáustica previamente calculada para saturar la acidez oleica.

5. Se deja reposar durante un mínimo de 24 horas, para poder separar, por decantación, el aceite neutro, procediéndose a su decoloración y desodorización, esta última operación con la ayuda del vapor recalentado.

El aceite ya decolorado y desodorizado es tratado por el hidrogeno en presencia de un catalizador.

10. Llegada la operación a este punto, si el aceite ha de destinarse a la fabricación de jabones o productos industriales, se tratará para obtener de él la glicerina posible, mediante un proceso que se indica a continuación.

15. Se trata el aceite por medio de un reactivo emulsionante, que junto con una pequeña cantidad de ácido sulfúrico diluido en agua, por ebullición continua conjunta en un número de horas conveniente, se obtenga en grado óptimo, el límite posible de ácidos grasos y glicerina.

20. Para aquellos aceites de mayor acidez que no permita su previa neutralización, seguirá después del desmucilaje, la obtención de sus ácidos grasos por el procedimiento descrito anteriormente y éstos, después de separados de sus aguas glicerinosas, serán sometidos a una reacción ácida seguida de unos lavajes a ebullición con agua.

25. Después de que dichos ácidos grasos sean neutralizados de toda reacción ácida mineral y convenientemente deshidratados serán finalmente desodorizados y blanqueados con la ayuda del vapor recalentado y, preferentemente, al vacío.

30. La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran

206562.1



en detalle de las indicadas a título de ejemplo, a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, operarse con los medios y materiales más adecuados para lograr el fin propuesto: por quedar todo ésto comprendido dentro del espíritu de las reivindicaciones.

5.

N O T A

Hecha la descripción del presente invento, se declara como nuevas y de propia invención, las siguientes reivindicaciones:

10. 1ª.- Procedimiento para la obtención, a partir de aceites líquidos de origen vegetal o animal, de unas grasas de mayor título, aptas para la fabricación de jabones y otros productos, caracterizado por comprender una primera fase o tratamiento de los aceites líquidos de bajo título, en la cual se procede a un lavaje del mismo con ácido sulfúrico diluido en agua, calentando la masa con vapor de barbotaje y a ebullición durante un espacio de tiempo tal como una hora, seguido de un periodo de sedimentación en reposo durante el tiempo necesario para ésto, después de la cual se lava y decantan las impurezas sedimentadas, quedando un aceite, el que, si su acidez es pequeña, es sometido a neutralización, empleando una solución alcalina de sosa cáustica calculada para saturar la acidez oleica, decolorando y desodorizando el aceite neutro resultante, que se trata después por el hidrógeno en presencia de un catalizador.
- 15.
- 20.
25. 2ª.- Procedimiento según la anterior reivindicación,

206562



5. en el cual, en el aceite, se realiza la extracción de los ácidos grasos y la glicerina, a cuyo fin se trata con un reactivo emulsionante, junto con una, pequeña cantidad de ácido sulfúrico diluido en agua, por ebullición conjunta durante un número de horas conveniente para llegar a un límite óptimo en ácidos grasos y glicerina.

10. 3ª.- Procedimiento según la reivindicación 1ª, en el cual, para los aceites de acidez superior, los ácidos grasos son obtenidos después del desmucilaje, y se someten a una reacción ácida seguida de unos lavajes a ebullición con agua.

15. 4ª.- Procedimiento según la reivindicación 3ª, en los que, los ácidos grasos obtenidos, son ya preparados para su aplicación en estado de neutralización ácida mineral y deshidratación, sometiéndolos después a un blanqueo y desodorización con la ayuda del vapor recalentado y ventajosamente operando al vacío.

20. 5ª.- Procedimiento para la obtención, a partir de aceites líquidos de origen vegetal o animal, de unas grasas de mayor título, aptas para la fabricación de jabones y otros productos.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de cinco hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola cara, acompañadas de la documentación reglamentaria.

25. Madrid, a 19 de diciembre de 1952.-

p.a.

JAIMÉ SERN