

207704

207704

Memoria Descriptiva de

PATENTE DE INVENCION

a favor

de

DON HECTOR CHORNET LOPEZ

OFICINA TECNICA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

J. LOPEZ

AGENTE OFICIAL

MADRID

Av. José Antonio, 66
Teléf. 31-14-59

VALENCIA

Pascual y Genis, 11
Teléf. 12-5-50



112 FEB 13

207704

207704

PATENTE DE INVENCION
por VEINTE años
en ESPAÑA

Solicitada a favor de Don Héctor Chornet López, de nacionalidad española, domiciliado en Alcudia de Carlet (Valencia),
Calle del Pintor Vergara nº 74,

por

— " NUEVO PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE ACEITE DE ARROZ "

de fabricacion de aceite de arroz

MEMORIA DESCRIPTIVA

=====

La Patente de Invención a que se refiere la presente Memoria, tiene por objeto garantizar los derechos a la exclusiva explotación y desarrollo industrial, en España, sus Colonias y Protectorado, de un especial procedimiento para la
5 fabricación de aceite procedente de arroz, que constituye una mejora de gran importancia para la economía nacional, por conseguir una mejor utilización y revalorización de los subproductos derivados de la molinería de arroz, haciéndose por tanto acreedor a la protección que para el mismo se solicita.



207704

10 Los productos derivados de la molturación del arroz, co
mo son, los "medianos", "morret" y salvado, vienen utilizán-
dose actualmente únicamente como pienso e incluso en este
destino, especialmente por lo que respecta al "morret" o ger
men, con una aplicación limitada únicamente a determinados
15 animales dotados de órganos capaces de digerirlos, de lo cual
resulta que alcanzan un bajo valor como subproducto.

Se conocen actualmente, particularmente en Estados Uni-
dos, varias fábricas que aprovechan estos subproductos del
arroz para la extracción de su aceite, pero debido al proce-
20 dimiento utilizado, que es a base de tratar esta materia con
disolventes, quedan afectados los productos inutilizándolos
como piensos, de forma que la ventaja que se alcanza al ob-
tener aceite, se pierde al impedir su empleo como pienso.

Por otra parte, las pruebas realizadas para la extrac-
25 ción del aceite de estos subproductos del arroz, por simple
prensado de los mismos, ha fracasado rotundamente debido a
que el caracter esponjoso de la materia absorbía las grasas,
obteniendo un ínfimo porcentaje de aceite, que resultaba an-
tieconómico.

30 Tras numerosos ensayos y pruebas y como fruto de la ex-
periencia del solicitante en la industria de molinería de
arroz y fabricación de aceite, ha sido creado el nuevo pro-
cedimiento objeto de este invento con el que se consiga, no
sólo la extracción de aceite de los subproductos del arroz
35 y en porcentajes de excelente rendimiento industrial y de
gran riqueza en ácidos grasos y en vitaminas D2, B2 y E, sino
además, aprovechar íntegramente como pienso las materias tra-
tadas, con la particularidad de haberlos mejorado ya que al
perder la mayor parte de la grasa y presentarse pulverizados,
40 pueden utilizarse para la alimentación de cualquier clase de
animales por resultar más digeribles y de gran poder nutriti-

207704¹² FHP



vo.

El procedimiento a que nos venimos refiriendo consiste en una serie ordenada y sucesiva de operaciones mediante las cuales se preparan los subproductos derivados de la molinería del arroz y se seleccionan aquellas partes que como el germen contienen gran riqueza de grasas, hasta colocarlos en condiciones de que puedan soltar el aceite por prensado, sin precisar del empleo de disolventes, consiguiendo aceite de mejor calidad, piensos de mayor alcance de empleo y de mayor valor nutritivo y por último un reducido coste de fabricación.

De acuerdo con el procedimiento objeto del invento, al conjunto de subproductos derivados de la elaboración del arroz en el molino, se les deshidratará a base de someterlos a la acción de una corriente de aire caliente a la temperatura aproximada de unos 60°, o algunos más o menos, siempre que cumplan el mismo fin, por ejemplo haciendo pasar a dichos subproductos por unos conductos, canales o tubos curvos o en zig-zag, por los que el aire circula en dirección contraria a la de paso de los subproductos.

La segunda fase del procedimiento, consiste en la clasificación de dichos subproductos, utilizando cualquier procedimiento u aparato viable, tal como por ejemplo un dispositivo centrífugo, con el que se separa el germen, conocido más bien con el nombre de "morret", que es la parte más rica en grasas, del resto de los subproductos.

Una vez separado el germen se procede a su esterilización para evitar que fermente, empleando cualquier procedimiento apropiado, tal como el de introducir el germen en una cámara hermética y someterlo a la acción esterilizadora de gases formados por vapores de sulfuro.

Las últimas operaciones, consisten en molturar el germen, ya esterilizado, hasta reducirlo a una finísima harina, la

207704



75 cual se halla ya en condiciones para someterla a la fase final de prensado, en la que se extraer el aceite, quedando unos panes utilizables como pienso.

80 Descrito suficientemente el objeto de la presente invención, resta consignar que el procedimiento a que se refiere, podrá desarrollarse con los medios mecánicos o manuales más idóneos, con posibilidad de variar aquellos detalles secundarios que la práctica aconseje, siempre que no se alteren con ello los fundamentos esenciales del procedimiento, expuestos en la siguiente

N O T A
=====

85 Los puntos nuevos y de propia invención que se presentan para que sean objeto de reivindicación, en la presente Patente, son:

90 1.- Nuevo procedimiento de fabricación de aceite de arroz, empleando como primera materia los subproductos obtenidos en el molino en la elaboración del arroz, caracterizado porque como fase preparatoria se procede primeramente a la deshidratación de dichos subproductos, haciéndolos pasar en forma retardada por unos conductos curvos o en zig-zag por los que circula en dirección contraria una corriente de
95 aire caliente, aproximadamente a unos 60°, o algunos grados más o menos, procediéndose a continuación a la centrifugación de estos subproductos, para la separación del germen del resto de subproductos.

100 2.- Nuevo procedimiento de fabricación de aceite de arroz, caracterizado porque el germen tratado según la precedente reivindicación, es a continuación esterilizado para impedir su germinación, utilizando cualquier medio apropiado a este fin, tal como situándolo en una cámara herméticamente cerrada, en la que se le somete a la acción de gases de vapor

12 FEB



207704

105 res de sulfuro.

110 3.- Nuevo procedimiento de fabricación de aceite de arroz, caracterizado, porque el germen esterilizado, tratado según las anteriores reivindicaciones, se somete a las fases finales que consisten en su molturación hasta convertirlo en una finísima harina, pasándolo de aquí a la prensa para la extracción del aceite por simple presión, que resulta así obtenido sin empleo de disolventes. Y

115 4.- " NUEVO PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE ACEITE DE ARROZ ", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva.

Esta Memoria consta de CINCO hojas, mecanografiadas por una sola cara, a doble espacio, en 116 líneas.

Valencia, a 5 de Febrero de 1953

Por autorización del interesado