



- 1 -

208657

208657

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

Una PATENTE DE INVENCION, por VEINTE AÑOS en ESPAÑA,

a favor de

DON ISABELO VARGAS FUENTES, de nacionalidad española,

residente en JAEN, calle de Teodoro Calveche, 19

por

UN PROCEDIMIENTO PARA DETERMINAR LA ACIDEZ DEL ACEITE

DE OLIVA Y GRASAS VEGETALES, MEDIANTE MEZCLA TERNARIA SCH.

----- .-.-. -----

208657



- 2 -

La invención a que se refiere la presente Memoria, constituye una novedad industrial con características y ventajas que por ella se solicita, de acuerdo con lo que establece el vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1930.

La presente invención tiene por objeto facilitar a la industria aceitera, una nueva mezcla ternaria SCH, solvente para determinar la acidez del aceite de oliva y grasas vegetales. Su finalidad es eliminar la acidez supernumeraria, debida a la solubilidad del dióxido de carbono en los solventes orgánicos empleados para dicha determinación.

El producto se consigue haciendo una mezcla con etanol, en el que va disuelto el indicador (fenolftaleína o azul alcalino 6 B), agua y sulfuro de carbono.

La mezcla obtenida presenta marcadas ventajas sobre los diversos métodos, tanto nacionales como extranjeros, para determinar la acidez de los aceites de oliva y grasas vegetales, pues tiene un coeficiente de absorción de Bunsen para el dióxido de carbono, escaso y por tanto, apenas el disolver éste, la exaltación de la acidez, debida a dicha solubilidad, queda prácticamente eliminada.

Puede concretarse el procedimiento de fabricación descrito, haciendo resaltar, que al disolver la mezcla ternaria SCH, muy poco dióxido de carbono, apenas necesitaré solución alcalina para neutralizar la acidez que éste provoca.

Teniendo la emulsión un aspecto lechoso, al añadirle aceite, disminuye el natural color amarillo de éste, dando una mezcla cuya tonalidad va del blanco al amarillo paja, según el color del aceite. En estas circunstancias, un ligero exceso de solución alcalina, provoca (por la presencia del



indicador) un cambio de color en la emulsión, que se aprecia fácilmente por el tono claro de ésta.

35 Las personas técnicas en la materia, advertirán las ventajas que se deducen del empleo de la mezcla a que se refiere la presente Memoria, y por la que se solicita el privilegio de Patente de Invención, ya que viene a mejorar notablemente el proceso de tratamiento del aceite de oliva y grasas vegetales.

40 Hecha la descripción precedente, es preciso añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

45 N O T A

En resumen: La Patente de Invención cuyo registro se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

50 1ª.- Un procedimiento para determinar la acidez del aceite de oliva y grasas vegetales, mediante mezcla ternaria SCH, caracterizado porque dicha mezcla se obtiene con etanol, en el que va disuelto el indicador (fenolftaleína o azul alcalino 6 B), agua y sulfuro de carbono, eliminándose a base de ella la acidez supernumeraria, debida a la solubilidad del dióxido de carbono en los solventes orgánicos empleados para dicha determinación.

55 2ª.- Un procedimiento, según la reivindicación 1ª, caracterizado porque al disolver la mezcla ternaria SCH, muy poco dióxido de carbono, apenas necesita solución alcalina para neutralizar la acidez que éste provoca. Teniendo la emulsión un aspecto lechoso, al añadirle aceite disminuye el color natural de éste, resultando una mezcla cuya tonalidad va del blanco al amarillo paja, según el color

60

208657



- 4 -

65

del aceite, y en esta circunstancia, un ligero exceso de solución alcalina, provoca, por la presencia del indicador, un cambio de color en la emulsión, que se aprecia fácilmente por el tono claro de ésta.

70

3º.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita, UN PROCEDIMIENTO PARA DETERMINAR LA ACIDEZ DEL ACEITE DE OLIVA Y GRASAS VEGETALES, MEDIANTE MEZCLA TERNARIA SCH.

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de cuatro páginas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 7 de Abril de 1953

ALFONSO UNGRIA