225204

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

que se acompaña a la solicitud de

UNA PATENTE DE INVENCION

a favor de D. Manuel CANO Cobado, de nacionalidad española, residente en UBEDA (Jaén), Trinidad, 32,

por:

"NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE ACEITES FINOS DE OLIVA".

El que suscribe es concesionario de la patente de invención número 221.803 por "Aparato masero separador de aceites finos" según título librado con fecha 10 Octubre 1955 y en cuya patente se reivindican los correspondientes medios materiales para la realización mecánica de la invención.

La presente Memoria tiene por objeto un nuevo procedimiento para la separación de aceites finos

de oliva referido a la utilización del aparato masero según la indicada patente de invención número 221.803 y en general referido también a la utilización de cualquier otro aparato masero separador que comprenda un recipiente giratorio más o menos similar al descrito en el aludido privilegio, por cuyo procedimiento se consigue el principio de la separación centrífuga de los aceites y la salida de los mismos hasta los depósitos de recogida o decantación.

En el mismo procedimiento que tratamos se han previsto y orillado los inconvenientes que ofrecen ciertas variedades de aceituna resistentes a la separación del aceite de la masa, habiéndose a este efecto introducido algunos perfeccionamientos en el proceso operatorio.

A continuación se hará una descripción detallada del procedimiento de referencia con expresión de las diferentes fases y etapas que intervienen en el mismo, uniéndose a esta Memoria los correspondientes dibujos para facilitar la comprensión de las expliaciones.

En dichos dibujos se representa un esquema del recipiente giratorio contentor de la masa en el que se señalan las posiciones normales de los productos durante su tratamiento, conforme al procedimiento de la invención, como también el módulo de salida de los caldos y demás medios mecánicos del mismo.

Esencialmente el procedimiento de la invención consiste en el empleo de la fuerza centrífuga para lograr la autopresión de la masa de aceituna sometida en un recipiente cilíndrico muy revolucionado pa-

225204

5 CENTIMOS V. 1955

ra hacer posible la separación del aceite que, debido a su menor densidad fluye a la superficie interior de la columna hueca formada por la masa sobre las paredes cilíndricas del recipiente.

Partiendo de masa de aceituna previamente molida y batida por cualquier medio conocido, se efectúa la carga del recipiente (A) a un nivel conveniente (E), estando parado dicho recipiente. Seguidamente se pone en marcha giratoria el recipiente durante tiempo y a velocidad conveniente, por virtud de lo cual la masa contenida se va desplazando ascendentemente sobre las paredes cilíndricas internas del recipiente hasta adquirir posición vertical (F-G) debido a la fuerza centrífuga que actúa sobre dicha masa y al propio peso de la misma.

Cuando el recipiente ha adquirido las revoluciones precisas se realiza por sí sola la separación del aceite contenido en la masa por la acción combinada de la presión centrífuga interior existente en la masa, la capacidad autofiltrante de la misma y la mehor densidad del aceite que se separa radialmente hacia el centro, formando una columna hueca sobre los subproductos más pesados, como son los huesos triturados, las partes fibrosas y las aguas de vegetación, que así quedan en contacto directo con las paredes del recipiente.

Obtenida ya la separación del aceite de la manera indicada se disminuyen gradualmente las revoluciones del recipiente hasta lograr que los caldos escurran y caigan por su propio peso al fondo del propio récipiente (B), dándoseles salida por unos orifi-

225250

cios (H) practicados al efecto y siendo conducidos a un colector circular (I) del que parte un conducto para su recogida y ulterior decantación.

Existen algunas calidades de aceituna que no permiten la total extracción del aceite en una sola operación. En estos casos, para lograr un completo agotamiento de las partículas ya tratadas una vez, se realiza estando parado el recipiente, un intenso batido de dichas partículas para obtener su cambio de posición, realizándose dibho batido con cierta proporción de - agua templada que dá a la masa la necesaria fluidez poniéndola en condiciones favorables para repetir la extracción por centrifugación de la manera ya descrita anteriormente, pudiéndose repetir esta fase operativa tantas veces como sea necesario de acuerdo a la naturaleza del fruto.

Todo aquello que sea accesorio en la realización del procedimiento de la invención podrá ser objeto de modificaciones y las cuestiones de forma, dispositivos y máquinas utilizadas en su ejecución deberán considerarse como de orden secundario, pudiéndose emplear aquellos que mejor convenga en tanto no alteren fundamentalmente las particularidades características.

1955

N O T A 225204

Descritas suficientemente la naturaleza y alcance de la invención y la manera como la misma puede ser llevada a la práctica, se reivindican a título privativo las siguientes particularidades sobre las cuales ha de recaer la concesión del privilegio de PATENTE DE INVENCION que se solicita.

1ª.- Nuevo procedimiento para la obtención de aceites finos de oliva, caracterizado por realizarse una autopresión de la masa de aceituna por efecto y aplicación de la fuerza centrífuga generada en un recipiente cilíndrico muy revolucionado, obteniéndose - la separación del aceite que, por su menor densidad, fluye a la superficie interna de la columna hueca formada por la masa sobre las paredes interiores del recipiente en giro.

2ª.- Procedimiento para la obtención de aceites de oliva, según reivindicación 1ª, caracterizado porque, una vez cargado el recipiente a nivel apropiado y puesto en marcha en giro a conveniente velocidad, se efectúa un desplazamiento de la masa sobre sus paredes hasta adquirir posición vertical, realizándose por sí sola la separación del aceite contenido en la

225204

masa por el triple y combinado efecto de la presión centrífuga, la capacidad autofiltrante de la propia masa y la menor densidad del aceite.

3ª.- Procedimiento según la reivindicación 2ª, caracterizado por realizarse posteriormente una disminución gradual de la velocidad de giro del recipiente y su ulterior detención a modo de lograr que el aceite ya separado escurra y caiga por su propio peso al fondo del recipiente y su conducción a los depósitos de recogida y decantación.

4ª.- Procedimiento según las reivindicaciones que anteceden, caracterizado porque después de realizada la primera separación, se bate la masa sobrante y se le agrega agua templada en cantidad suficiente para lograr una conveniente fluidez capaz de permitir una nueva extracción según el método indicado, y el agotamiento total de los orujos.

5ª.- "NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE ACEITES FINOS DE OLIVA".

Todo según queda expuesto en la precedente Memoria que consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara y hoja de dibujos que a la misma se acompaña.

Madrid, 25 de Noviembre de 1955.

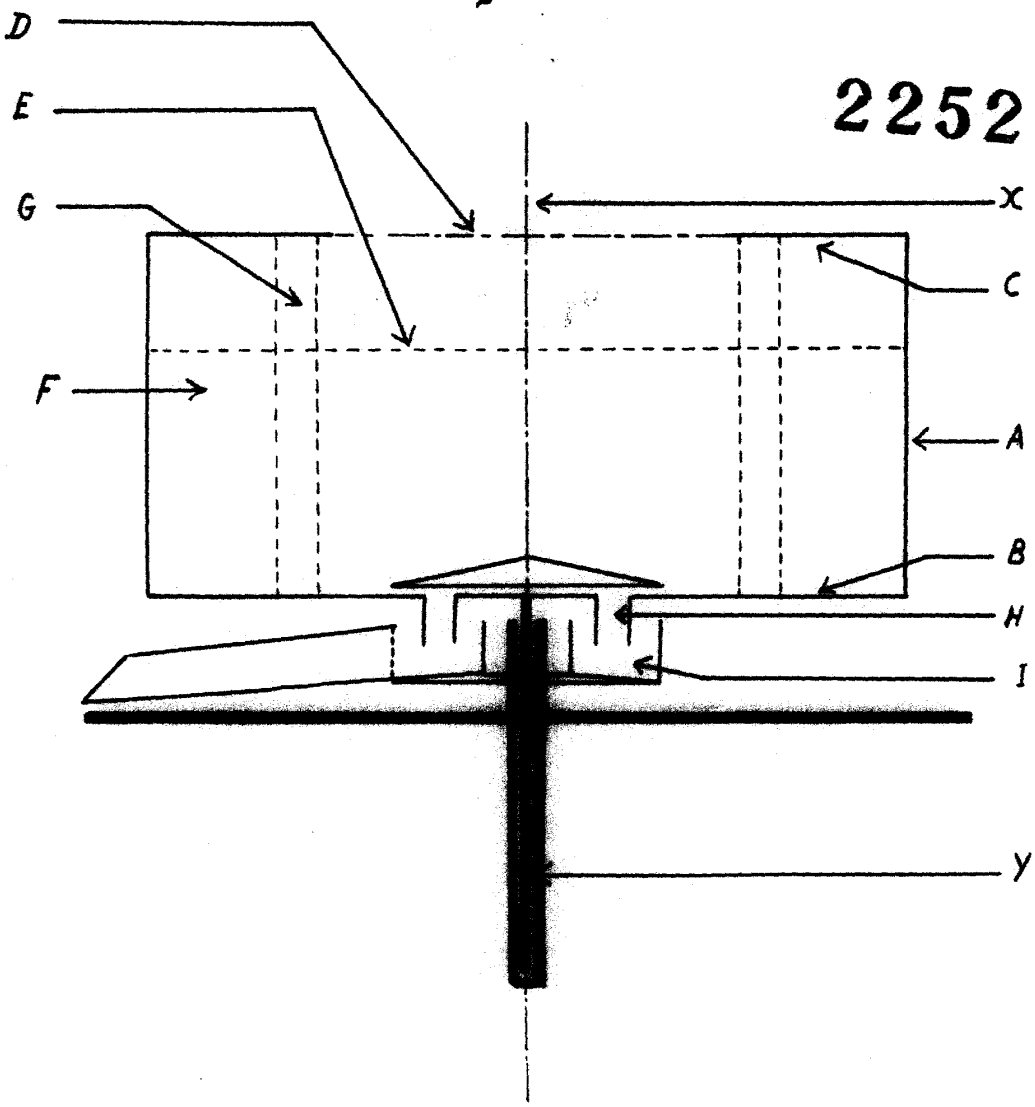
MANUEL CANO COPADO

P.A.

Manuel Cano Copado 225204 Hoja única

Fig 1.

225204



Madrid. 25 NOV. 1955

Escala variable