

226225



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

UNA PATENTE DE INVENCION

a favor de D. Antonio SEGURA Arroyo, de nacionalidad española, residente en MALAGA, Conde de Ureña, 22,

por:

“NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA EXTRACCION DE ACEITES DE OLIVA”.

=====  
=====

La presente Memoria se refiere, como su enunciado indica, a un nuevo procedimiento para la extracción continua y automática del aceite de oliva.

5 Los estudios y ensayos llevados a cabo por el que suscribe, le han llevado a la conclusión de que los hidrosoles existentes en la aceituna, producidos por gomas, mucilagos, pectinas y pentosas dificultan



10        sensiblemente la obtención del aceite que contienen las  
masas oleosas al ser éstas sometidas a presión, dado el  
caracter viscoso de tales hidrosoles, dificultades que  
se agravan considerablemente cuando dichas presiones de-  
ben realizarse en poco tiempo.

15        El caracter coloidal de las aguas de vegeta-  
ción, unido al fenómeno físico de que en todo hidrosol  
desaparece el estado coloidal por adición de agua su-  
ficiente, han servido de base para la presente inven-  
ción del aludido procedimiento de extracción de aceite  
de oliva por hidratación de las masas de aceituna, es-  
currido posterior de dichas masas y presión rápida de  
20        las mismas escurridas en su fase final.

A continuación se hará una descripción deta-  
llada del procedimiento de referencia, con expresión  
de las diferentes fases y operaciones que intervienen  
en el mismo.

25        Partiendo de masas de aceituna procedentes  
de empiedros, molinos de martillo o cualquier otro sis-  
tema, dichas masas son sometidas a un enérgico batido  
mediante cualquier máquina apropiada, suministrándose  
al propio tiempo cantidad suficiente de agua en forma  
de lluvia o chorro, de manera que en este batido la  
30        masa se diluye, eliminando los hidrosoles que consti-  
tuyen las aguas de vegetación de las aceitunas y per-  
mitiendo así que escurran fácilmente el aceite y las  
mezclas de agua y alpechín a través de chpas finamen-  
te perforadas.  
35

Las masas así preparadas son escurridas de  
líquido mediante la utilización de una batidora apro-  
piada, por ejemplo de una batidora con fondo semicircu-



40 lar formado por chapas perforadas con orificios de cinco a quince décimas de milímetro o por segmentos semi-circulares aproximados unos a otros de dos a diez décimas de milímetro, pudiéndose utilizar asimismo cualquier dispositivo capaz de realizar dicho escurrido.

45 Estas escurridoras dotadas de palas que giran lentamente, al mismo tiempo que mueven las masas, limpian los taladros o ranuras de las chapas o los espacios libres que separan los segmentos y en virtud de la destrucción de los estados coloidales por el agua añadida en su primera fase, escurren éstos convertidos al estado líquido, precedidos por la mayor parte del aceite por tener menor tensión superficial que aquellos, quedando unos orujos con una humedad aproximada de un 60% y una riqueza en aceite de un 6% al estado húmedo.

55 De esta manera los orujos escurridos como se ha dicho quedan exentos de viscosidad y del caracter resbaladizo que presentan según los sistemas conocidos, causados por las gomas, mucilagos, pectinas y -pentosas cuyos subproductos quedan eliminados en su casi totalidad, arrastrados por el agua que escurre según la segunda fase, perdiendo además dichos orujos su estado coloidal en el agua que contiene, y quedando por lo tanto en las mejores condiciones para ser fácilmente prensados por cualquier tipo de prensa continua e incluso solamente por un par de rodillos prensores.

65 Los líquidos procedentes de escurridora y prensa se trasladan a depósitos decantadores de los cuales por último se extrae el aceite en las condicio-



21 EN 5

nes más favorables.

70            Todo aquello que sea accesorio en la reali-  
zación del procedimiento de la invención podrá ser ob-  
jeto de modificaciones y las cuestiones relativas a  
forma, dispositivos y máquinas utilizadas en su eje-  
75            cución deberán considerarse como de orden secundario,  
pudiéndose emplear aquellos que mejor convenga, en  
tanto que no alteren fundamentalmente las particula-  
ridades características.

N O T A

La PATENTE DE INVENCION que se solicita re-  
caerá sobre las particularidades características de  
80            las siguientes reivindicaciones:

1ª.- Nuevo procedimiento para la extracción  
de aceites de oliva, caracterizado porque, partiendo  
de masas de aceituna obtenidas por cualquier método  
85            conocido, dichas masas son sometidas a un inteso ba-  
tido, realizándose simultáneamente un riego con agua  
en forma de lluvia o chorro en cantidad suficiente a  
modo de destruir los hidrosoles que constituyen las  
aguas de vegetación del fruto.

2ª.- Procedimiento para la extracción de acei-  
90            tes de oliva, según reivindicación primera, caracteri-  
zado porque las masas tratadas y provistas de un ele-  
vado porcentaje de agua, son escurridas mediante la

= 5 =

226225

21



95 utilización de depósitos o batidoras de fondo perforado en los que se realiza el escurrido del aceite y la mezcla de agua y alpechín.

100 3ª.- Procedimiento según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en dicha etapa de escurrido los fondos de los depósitos mencionados se establecen perforados con pluralidad de orificios del orden de cinco a quince décimas o bien con ranuras o separación de segmentos del orden de dos a diez décimas de milímetro.

105 4ª.- Procedimiento conforme a las reivindicaciones que anteceden, caracterizado porque los orujos escurridos en su fase final son sometidos a presiones rápidas.

110 5ª.- Procedimiento de acuerdo a las reivindicaciones precedentes, caracterizado esencialmente por efectuarse una hidratación de las masas seguida de un escurrido de las mismas y una rápida presión final.

6ª.- "NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA EXTRACCION DE ACEITES DE OLIVA".

-----

Todo según queda expuesto en la precedente Memoria que consta de cinco hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 21 de Enero de 1956.

ANTONIO SEGURA ARROYO,

P.A.

*Modesto*  
P. P.  
*[Signature]*