

PATENTE DE INVENCION

227237

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

S o b r e :

" PERFECCIONAMIENTO EN EL PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE
COLAS DE CASEINA ".-

Solicitante: DON JUAN GARCIA LÓPEZ, de nacionalidad española
residente en LORCA (Murcia) José Mouliá, 34



227237

PATENTE DE INVENCION

MEMORIA DESCRIPTIVA

Sobre:

" PERFECCIONAMIENTO EN EL PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE
COLAS DE CASEINA ".-

Solicitante: DON JUAN GARCIA LOPEZ, de nacionalidad española,
residente en LORCA (Murcia) José Mouliáá, 34.-

5 Las colas a base de la caseina son bien conocidas y se emplean en grandes cantidades en distintas industrias. El procedimiento de su preparación tiene que comprender siempre el empleo de una determinada cantidad de agua que lleve disuelta un porcentaje de un alcalí y la industria conoce bien los alcalís que se prestan para ello, desde el amoniaco hasta el hidróxido de calcio, carbonato sódico, fluoruro sodico, sueltos o en combinación.

El efecto que ejercen los diferentes productos entre si



10
227237

10 y sobre la caseina están descritos en manuales técnicos para
la preparación de colas a base de caseina y se dan también
por conocidos, pero sin embargo los porcentajes en la prepa-
ración varían el resultado de la cola, así que una parte del
perfeccionamiento que es objeto de la presente patente de in-
15 vención lo constituye la combinación de caseina láctica extra-
fina en una proporción en peso de 100 con 18 partes de hidró-
xido de calcio, 5 partes de carbonato sódico y 7 partes de
fluoruro de sódico con 310 partes de agua.

Esta es la mejor combinación posible a base de las ma-
20 terias normalmente empleadas y constituye un perfeccionamien-
to sobre otras proporciones menos favorables. Pero un perfec-
cionamiento totalmente nuevo es el empleo de azúcar de remo-
lacha que se combina con la cal formando sacarato cálcico de
propiedades aglutinantes muy buenas que se suman a las del ca-
25 seinato cálcico y que dan mayor vida de trabajo a la cola, lo
cual es importantísimo, pues las colas que se estropean pron-
to y se tienen que utilizar inmediatamente, molestan en muchos
casos y exigen preparaciones en cantidades pequeñas y repeti-
das. Un porcentaje de 18 partes de azúcar se ha encontrado co-
30 mo óptimo en combinación con las cantidades anteriormente enu-
meradas.

Un inconveniente que se presenta muy a menudo en la pre-
paración de colas lo constituye la formación de grumos que,
una vez producidos hacen casi imposible una cola perfectamen-
te uniforme. Siempre cuando urge preparar la cola, para que
35 su duración práctica no se consuma ya de antemano por una gran
parte del tiempo de preparación, se presentan los grumos ori-
ginados por la premura en la preparación, y es convenientísi-
mo poderlos evitar, lo cual se logra con otro producto nuevo



227237

40 en las colas de caseina, y es la harina de arroz que, si bien
no aumenta todavía más la adhesividad, evita los grumos y acor
ta el tiempo de preparación, Una cantidad de 3 partes en peso
es suficiente para lograr el efecto deseado.

45 Tendremos por lo tanto, por un lado, el acortamiento
del tiempo de preparación por la harina de arroz y, por otra
parte, el alargamiento de la vida útil de la cola, dos efec
tos que se suman para constituir un verdadero y real perfec
cionamiento en la preparación de las colas a base de caseina
láctica.

50

N O T A

El invento por el cual se solicita Patente de Invención
por 20 años en España, sus Colonias y Protectorado, debe re
caer sobre "Perfeccionamiento en el procedimiento de fabri
cación de colas de caseina", de acuerdo con las siguientes,

55

R E I V I N D I C A C I O N E S

1ª.- Perfeccionamiento en el procedimiento de fabrica
ción de colas de caseina, preparadas con alcalies como el hi
dróxido calcico, carbonato sódico y fluoruro sódico, carac
terizado por añadir azúcar de remolacha que formará sacarato
cálcico de altas cualidades aglutinantes y prolonga notable
mente la vida útil de la cola.

60

2ª.- Perfeccionamiento en el procedimiento de fabrica
ción de colas de caseina, caracterizado porque a la masa for
mada con arreglo a la primera reivindicación se añade harina
de arroz de cualidades diluyentes para evitar la formación
de grumos, logrando un acortamiento en la preparación de la
cola.

65

3ª.- Perfeccionamiento en el procedimiento de fabrica
ción de colas de caseina, según 1ª y 2ª reivindicación, ca-



227237

70

racterizado porque a un conjunto de 100 partes en peso de caseina lactica, 18 partes en peso de hidróxido de calcio, 5 partes en peso de carbonato sódico, 7 partes en peso de fluoruro sódico, disueltos en 310 partes de agua, se añaden 18 partes de azúcar de remolacha para alargar la vida util de la cola y 3 partes de harina de arroz para evitar la formación de grumos y para acortar el tiempo de la fabricación de la cola.

75

4^a.- "PERFECCIONAMIENTO EN EL PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE COLAS DE CASEINA"

Según queda substancialmente descrito en la presente memoria que consta de cuatro páginas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 10 de marzo de 1956.

JUAN GARCIA LOPEZ,

P.P.

FRANCISCO GARCIA GABRERIZO

P. P.