

26



227552

P A T E N T E
D E
I N V E N C I Ó N

por "PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DE SUBSTITUCIÓN DE LA MANTECA DE CACAO", a favor de COMERCIAL HENKEL, S.A., de nacionalidad española, residente en BARCELONA, calle Balmes, 105.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento para la preparación de productos de substitución de manteca de cacao.

5. Como es sabido, la manteca de cacao natural presenta un punto de fusión relativamente definido, situado aproximadamente a la temperatura corporal, por lo cual se distingue de casi todas las grasas que se presentan en la naturaleza. A consecuencia del precio elevado de este producto, no han faltado ensayos para la preparación de productos de substitución con propiedades iguales o similares a base de otras gra-

10.



26

227552

sas que se presentan en la naturaleza.

Ya hace tiempo que se ha utilizado ciertas grasas naturales, o sea, el así llamado sebo de Borneo y la manteca del shea, como sucedáneo para la manteca de cacao. No obstante, el precio de estas grasas es elevado también.

5.

Además se ha procurado preparar productos de sustitución para la manteca de cacao natural, a base de aquellas grasas que presentan en la naturaleza en mayores cantidades y que de acuerdo con ello resultan económicas, con ayuda de métodos físicos o químicos, que se parecen ampliamente a aquélla con respecto a su punto de fusión y reblandecimiento antes de fundirse. Así, es conocido que se puede disociar de grasas apropiadas mediante procedimientos físicos fracciones que se parecen en sus propiedades a la manteca de cacao natural.

10.

Tales procedimientos pueden basarse, por ejemplo, en la extracción por disolvente, o en el exprimido de las fracciones líquidas bajo determinadas condiciones. Estos métodos físicos pueden combinarse, asimismo, con procedimientos químicos. Así se ha preparado, por ejemplo a base de grasa de coco, un producto

15.

con propiedades similares a las de la manteca de cacao, dissociando primero la grasa, aislando determinadas fracciones por destilación fraccionada de los ácidos grasos obtenidos, y esterificando éstas otra vez con glicerina. También ya se ha obtenido productos de sustitución de la manteca de cacao por

20.

reesterificación de grasa de coco con adición de ácidos grasos de elevado punto de fusión, de cadenas que contienen 16-18 átomos de carbono, a cuyo efecto se separan simultáneamente por destilación las fracciones de bajo punto de ebullición.

25.

Además, se ha llegado a conocer un procedimiento para la preparación de productos de sustitución de la manteca de

30.

26 MA
227552



- Ahora bien, se ha encontrado que se puede disimular este olor que estorba, de manera que no se manifieste del todo, si se adiciona a los productos de substitución de la manteca de cacao de esta naturaleza, pequeñas cantidades de substancias odoríferas naturales o sintéticas que comunican a la grasa un olor similar al del cacao. Al efecto se puede utilizar, por ejemplo, la así llamada esencia de cacao, usual en el comercio. Por esta medida el olor propio molesto de la grasa, si es que existe, es disimulado. Pero también en el caso de que no esté presente tal olor, es notablemente aumentado el valor comercial del producto por una adición de esta índole. Por consiguiente es recomendable, adicionar a tales grasas, que estén destinadas para el comercio como substitutos de manteca de cacao, las substancias odoríferas indicadas.
- 5.
- 10.
15. La cantidad de la substancia odorífera que según la invención es adicionada a los productos de substitución de manteca de cacao, es reducida, quedando situada en el orden de magnitud de alrededor un 0.01% referido al peso de la grasa. La cantidad adicionada de substancia odorífera puede oscilar, según las propiedades de ésta, dentro de amplios límites. Particularmente, con substancias odoríferas sintéticas, a menudo ya basta con menores adiciones.
- 20.
25. La invención en su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, realizarse con los medios y aparatos más adecuados, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.



NOTA

227552

Descrito el objeto de la invención, se declara nuevas las reivindicaciones siguientes:

5. 1. Procedimiento para la preparación de productos de sustitución de la manteca de cacao, caracterizado esencialmente por el hecho de someter a un aceite vegetal a un proceso de hidrogenación parcial, de preferencia aceite de oliva, en presencia de catalizadores de níquel que contienen azufre, incorporando a este resultado pequeñas cantidades de substancias naturales o sintéticas que estén dotadas de un olor parecido al del cacao.
10. 2. Procedimiento según la anterior reivindicación, en el que en el tratamiento de las grasas se alcanza un punto de fusión así como el reblandecimiento a temperaturas inferiores a dicho punto de fusión, en analogía a como se comporta la manteca de cacao natural.
15. 3. Procedimiento para la preparación de productos de sustitución de la manteca de cacao.

Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva que consta de cinco hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, a 26 de Marzo de 1956

COMERCIAL HENKEL, S.A.

p.e.

JAIME ISERN MIRALLES

P. P.

