



245582

PATENTE
DE
INVENCIÓN

a favor de PRODUCTOS DE EXTRACCIÓN Y SÍNTESIS, S.A., entidad española, domiciliada en Barcelona, Calle Llull, 56, y Calle Zamora, 48, por "PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACIÓN DE ACEITES, GRASAS, MANTEQUILLAS Y SIMILARES".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento químico encaminado a evitar la oxidación y enranciamiento de los aceites, grasas, mantequillas, etc.

Hasta la fecha se han venido utilizando varios productos para evitar esta oxidación, como son los ésteres de ácido gálico, ácido nordihidroguayarético, Tenox II.

Los métodos corrientemente seguidos, tienen generalmente diversos inconvenientes derivados de los productos utilizados en los mismos. Así, por ejemplo, los ésteres del ácido gálico muestran un buen efecto estabilizante, pero hay



245582

que considerar su efecto negativo en el sabor y la decoloración observada en el producto tratado, además de sus reacciones secundarias de coloración que tanto perturban industrialmente. El ácido nordihidroguayaráctico, tiene solamente un efecto condicional.

Por el contrario los productos tratados, de acuerdo con el procedimiento objeto de la presente patente de invención, tienen una mejor protección contra la autoxidación, conservación del color, olor y sabor en grasas, incluso purificadas y acabadas, ningún descenso notable en la formación de humos, ningún oscurecimiento posterior al calentar hasta temperaturas de cocción, no espumante ni salpicante, y su acción fisiológica sobre el organismo humano es absolutamente inofensiva.

Esencialmente, consiste en partir de una mezcla formada por los siguientes productos:

- Acido cítricode 40 a 70por %
- Sinergista (ácido tartárico o cítrico.....de 30 a 60por %

La aplicación de este producto no ofrece dificultades por ser sumamente soluble en agua, alcohol y aceites y grasas.

Se aplica disolviendo el producto en una pequeña cantidad de la grasa a tratar, agitando y calentando ligeramente. Se forma así una solución madre más concentrada que se incorporará a la masa principal de aceite o grasa.

La dosis de empleo, oscila del 0'1 al 0'45 por 1.000.

Serán independientes del objeto de la invención las proporciones de los componentes en la preparación antioxidante.

245582



dante reseñada siempre que las variaciones que se introduzcan no afecten a su esencialidad.

- . -

N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:

9. 1. Procedimiento para la conservación de aceites, grasas, mantequillas y similares, que consiste esencialmente en someter estos últimos a la acción antioxidante de una preparación sólida compuesta por un 40 a 70 por $\%$ de un antioxidante tal como el ácido citracónico y un 30 a 60 por $\%$ de un sinergista, de preferencia ácido tartárico o cítrico que se añaden a los aceites y grasas en dosis de 0'1 a 0'45 por 1.000, impidiendo por efecto del poder antioxidante de los ingredientes el enranciamiento de las mismas.

10. 2. Procedimiento para la conservación de aceites, grasas, mantequillas y similares.

15. La presente memoria consta de tres hojas foliadas, escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, a 14 de noviembre de 1958.

PRODUCTOS DE EXTRACCIÓN
Y SÍNTESIS, S. A.

p.a.