

AÑO 1.959.-

Expediente núm.



2473740

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

2473740

PATENTE DE INVENCIÓN

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una **PATENTE DE INVENCIÓN** por 20 años, en España

a favor de

D. JOSE MEIDEZ CUESTA

, de nacionalidad

española domiciliado en SEVILLA

calle de Ronda Capuchinos núm. 1

por:

PROCEDIMIENTO PARA EL APROVECHAMIENTO Y REVALORIZACION DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS AGRICOLAS.-

Nº 13199

Agente Sr. de la Torre Roselló



247340

247340

247340

MEMORIA DESCRIPTIVA

DE LA

PATENTE DE INVENCION

que por veinte años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de DON JOSE MENDEZ CUESTA, de nacionalidad española, residente en SEVILLA (ESPAÑA), calle Ronda Capuchinos nº 1, dpto. 4º izq. por:

" PROCEDIMIENTO PARA EL APROVECHAMIENTO Y REVALORIZACION DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS AGRICOLAS ".

--o-o-o-o-o-o-o--

5 Es sabido que gran cantidad de productos y subproductos agrícolas contienen sustancias no solo de considerable importancia para lograr valiosos derivados industriales, sino también los esenciales principios vitamínicos, es decir, que en realidad y con la mayor frecuencia, las operaciones llamadas de "refinación" ocasionan el empobrecimiento de muchos alimentos que constituyen la base de nuestro sostenimiento y cuyo cometido o misión solo cumplen a medias, porque con los subproductos de esa "refinación" escapan las vita-



18 FEB

247340

minas.

10

Entre los subproductos que se ofrecen en mayor abundancia figuran los residuales de molinos de trigo y arroz, también llamados "piladoras", porque en efecto lo que procuran es pelar o pulir las semillas para lograr harinas lo más blancas posibles, o bien para que los granos de consumición directa (arroz) sean presentados con gran blancura y pulimento. Y el resultado es que las semillas no son separadas de sus diversas cubiertas, cáscaras y epidermis frágiles y oscuras, sino que de igual manera quedan aisladas de sus gérmenes, portadores de lo más rico y puro de toda la semilla.

15

20

Así es que en estos desechos, nos encontramos con sustancias tales como grasas y vitaminas que exigen una recuperación, ya que como sabemos presentan inmejorables aplicaciones tanto en productos industriales como farmacéuticos.

25

Hasta aquí siempre se ha seguido un método que utiliza la extracción por presión o disolventes como operación previa; es decir, que siendo las grasas y las vitaminas difundidas en ellas, las sustancias aprovechables más directa y fácilmente al separarlas con disolventes orgánicos de las proteínas, almidones y celulosa, ha sido hasta aquí aceptado como el procedimiento más hacedero y conveniente.

30

Por consiguiente, igual que de los despojos de las pesca se extrae, utilizando benzol, tricloretileno o cualquier otro disolvente orgánico, los componentes grasos y afines y después se sigue una saponificación, para encontrarnos con los residuos insaponificables entre los que están las vitaminas A y D, así mismo, con los residuos de molinos de trigo y arroz, como más frecuentes, se ha

35

procedido paralelamente, es decir, ellos también son tratados en extractoras y a los aceites que separamos, bien los saponificamos, como operación preliminar, o bien los esterificamos para destilarlos molé-

247340 1 FEB. 1955



40 ularmente y de esta manera separar los compuestos mas valiosos insaponificables, que en este caso por intervenir los gérmenes de trigo y arroz, como elementos básicos extractivos, logramos obtener la Vitamina E que en el aceite de germen de trigo, suele encontrarse en proporción del 5 por mil y 3 por mil en el de arroz.

45 La nueva técnica que motiva esta patente tiene por finalidad introducir una considerable simplificación en los sistemas hasta ahora seguidos. Ella consiste en no pasar por la previa fase de extracción, a cuyo fin se procede a un ataque lento y progresivo utilizando alcalis muy diluidos y bajas temperaturas.

50 Y de esta manera ya disponemos de una masa suficientemente fluida, en cuya composición entran jabones, por haber sido saponificados todos los cuerpos grasos contenidos en dichos residuos de molinos, y a continuación procedemos a mezclar esta masa con disolventes orgánicos, permitiendo que al seno de ellos y merced a una importante agitación vayan arrastrados los residuos insaponificables a los que procedemos a aislar, evaporando los disolventes y de esta
55 manera llegamos a unos residuos ricos en vitamina E o tocoferol, que purificamos mediante los métodos en uso.

60 Por otra parte, una vez separados por decantación los disolventes orgánicos nos quedan diluidos los jabones en un conjunto semi-líquido, en el que tambien existen almidones y compuestos celulósicos impurezas éstas que se separan por filtración o centrifugación, para después, las partes líquidas someterlas a la conveniente evaporación y recuperar los jabones con la consistencia adecuada para el mercado.

65 Este nuevo sistema de recuperación de vitaminas y jabones, que permite gran rapidez y continuidad de los procesos, puede igualmente ser aplicado no solo a la diversidad de subproductos ricos en



247340

grasas y vitaminas, sino que de igual manera pueden ser tratadas semillas oleaginosas u otras distintas partes de vegetales cuyo bajo porcentaje en grasas no aconseje por antieconómica la extracción previa.

70

Solicitamos, por lo tanto, patente de invención para este nuevo procedimiento, que simplifica por una parte la separación de vitaminas y simultáneamente facilita el aprovechamiento de jabones derivados del ataque directo con álcalis, prescindiéndose de toda operación previa de extracción por presión o disolventes.

75

Y dadas las circunstancias de que la vitamina E disfruta de alta cotización, pues aún no se fabrica por síntesis, los jabones logrados a la vez que ella, por este nuevo sistema de ataque directo, sobre productos y subproductos vegetales, son jabones que pueden servirse en condiciones muy económicas y favorables al consumidor.

80

Estos tipos de jabones de poder detergente y limpiante excepcional, presentan como propiedad que los distingue de los hasta ahora conocidos, el colorear en azul al contacto del Yodo, y lo mismo sus disoluciones, por la presencia de almidón, especialmente el engrudo formado en el proceso de su elaboración.

85

-REIVINDICACIONES-

Se reivindica como de la propia y nueva invención la propiedad y explotación exclusiva de:

90

1.- Procedimiento para el aprovechamiento y revalorización de productos y subproductos agrícolas, caracterizado porque los residuos vegetales que contienen grasas, muy especialmente los residuos de molino de trigo y arroz, se les somete a un ataque lento y progresivo utilizando álcalis muy diluidos y temperaturas bajas.

2.- Procedimiento para el aprovechamiento y revalorización de productos y subproductos agrícolas, según reivindicación 1ª, caracterizado

247340 18 FEB



95

porque una vez obtenida una masa suficientemente fluida, se mezcla esta con disolventes orgánicos y mediante una intensa agitación se consigue que vayan arrastrados los residuos insaponificables constituidos por elementos vitamínicos a los que se les aislan mediante la evaporación de los disolventes.

100

3.- Procedimiento para el aprovechamiento y revalorización de productos y subproductos agrícolas, según reivindicación 1ª y 2ª, caracterizado porque una vez separados por decantación los disolventes orgánicos, quedan diluïdos los jabones en un conjunto semilíquido en el que existe almidones y compuestos celulósicos, procediéndose a continuación a la conveniente evaporación para recuperar así los jabones con consistencia adecuada para el mercado, los que son tocadas con tintura de yodo para que adquirieran un color azulado propio de los dichos hidratos de carbono.

105

4.- "PROCEDIMIENTO PARA EL APROVECHAMIENTO Y REVALORIZACION DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS AGRICOLAS".

Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas numeradas y mecanografiadas en una sola cara.

MADRID, 18 FEBRERO DE 1.959

Estadista de la Casa