

16 DIC. 1954 302469

P- 27.190

REHECHA I



16 DIC. 1954  
302469

MEMORIA DESCRIPTIVA  
para solicitar  
PATENTE DE INVENCION  
e n  
E S P A Ñ A  
por VEINTE años

a nombre de CHEMISCHE WERLE WITTEN GESELLSCHAFT MIT BESCHRANKTER  
HAFTUNG, entidad alemana, establecida en Postfach 107, Witten/  
Ruhr, República Federal Alemana, por:

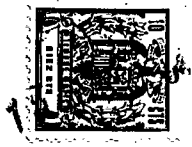
"PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE AGENTES AUXILIARES DE PA-  
NIFICACION Y AGENTES PARA EL TRATAMIENTO Y CONSERVACION DE ALI-  
MENTOS"

Se pueden utilizar aceites naturales, para el uso  
de materiales auxiliares en la preparación de preparados far-  
maceuticos y cosméticos, como medio para el tratamiento y  
conservación de alimentos, como medio separador en la prepa-  
5 ración de artículos de panificación, de reposteria y de dul-  
ceria, como medio para la preparación de materiales auxilia-  
res de panificación, y como preparación aceitosa para obje -  
tos técnicos e industriales, por ejemplo lubricantes, así  
como para dar brillo a superficies metálicas en la industria  
10 del metal. Como lubricantes en los metales de laminación en



frio hay que entender aquellos materiales, que forman una  
capa deslizante separadora entre el laminador y el produc-  
to laminado en el laminado en frio. A ellos corresponde el  
papel de impedir un contacto directo entre laminador y pro-  
5 ducto laminado, y de disminuir de esta manera el desgaste.  
Hasta ahora se han empleado para tales campos de utiliza-  
ción aceites naturales tales como aceites de oliva, aceites  
de cacahuet, aceites de semilla de algodón y aceites de pal-  
miche. También para la conservación y para dar brillo a las  
10 superficies de diversos artículos de dulcería así como para  
dar brillo a frutas secas y determinados alimentos, los acei-  
tes naturales se pueden utilizar solamente de forma condi-  
cional. Estos aceites y grasas vegetales tienden, a causa  
de sus componentes insaturados, con la radiación del sol y  
15 con altas temperaturas, a cambios de sabor, que comunica a  
los alimentos un sabor desagradable. Para muchos de estos  
campos de utilización está generalmente prohibida, según  
las condiciones vigentes de las leyes sobre alimentos, la  
utilización de aceites minerales, que no son fisiológica-  
20 mente inofensivos. También como medios separadores no pue-  
den ser empleados más que condicionalmente las grasas usua-  
les en el comercio o generalmente emulsiones agua en acei-  
te aplicables, que encuentran utilización en el engrasado  
de superficies de panadería y moldes así como en las super-  
25 ficies laterales de panes y artículos de confitería.

Se ha encontrado finalmente, que en lugar de los  
aceites naturales hasta ahora empleados, se pueden emplear  
mezclas de ésteres, todavía fluidas a 0°C, aproximadamente,  
fisiológicamente inofensivas, de ácidos grasos saturados  
30 con una longitud de cadena de 6 a 14 átomos de carbono, pre



feriblemente con 8 a 12 átomos de carbono, y alcoholes polivalentes con al menos 3 grupos hidróxilo, preferiblemente glicerina, como materiales auxiliares para la preparación de materiales auxiliares de panadería, como medios  
5 para el tratamiento y conservación de alimentos, como medios para el tratamiento de superficies metálicas, y como preparados aceitosos para objetos técnicos e industriales. Las referidas mezclas de ésteres de acuerdo con el invento no muestran las desventajas señaladas.

10 Los ácidos grasos considerados como base para las mezclas de ésteres, pueden estar presentes en las mezclas de ésteres, en cantidades y proporciones deseadas, en forma de sus ésteres. Se pueden emplear las mezclas de ésteres solas o en mezcla con otros aceites, siempre que éstos no  
15 posean las desventajas señaladas. Las mezclas de ésteres no muestran ningún fenómeno de rancidez, no tienen olor ni sabor, y son fisiológicamente inofensivas y por ello se pueden emplear de forma especialmente ventajosa para los referidos objetos de utilización. Así, por ejemplo, se pueden  
20 emplear como medios para lograr una protección de superficies en uvas secas, como por ejemplo uvas pasas y pasas gorrónas, o en alimentos granulados, como por ejemplo arroz y maíz. En el tratamiento de arroz se puede lograr, por adición de vitaminas manteniendo determinadas condiciones, una vitaminización del arroz. En el tratamiento de superficies metálicas, junto la buena acción de separación de la superficie metálica, por ejemplo una hoja de aluminio, pueden dar a ésta un brillo. Las superficies metálicas  
25 tratadas con las mezclas de ésteres se consideran por ejemplo en forma de hojas, como material de embalaje,  
30

302469



teniéndose en cuenta las condiciones vigentes de las leyes de los alimentos.

Una mezcla de triglicéridos reivindicada en el invento puede mostrar por ejemplo la siguiente composición de ácidos grasos y los siguientes números distintivos:

	Acido caprílico:	45% aprox.
	Acido caprico:	47% "
	Acido laurico:	8% "
10	Indice de acidez:	0,1
	Indice de saponificación:	329
	Indice de yodo:	1
	Indice de hidróxilo:	8

15 Para el tratamiento de superficies metálicas se puede utilizar con especial éxito, por ejemplo, una mezcla de triglicéridos con la composición de ácidos grasos y números distintivos representada seguidamente:

	Acido caproico:	3%
20	Acido caprílico:	49%
	Acido caprico:	36%
	Acido laurico:	10%
	Acido mirístico:	2%
25	Indice de acidez:	0,1
	Indice de saponificación:	331
	Indice de yodo:	1
	Indice de hidróxilo:	15

302469



Ejemplo 1.- Para el tratamiento de superficies de artículos azucarados se pulveriza, en un tambor de tabletas, 0,3% de la mezcla fluida de ésteres sobre 100 g. de confites de gelatina o de goma. De esta manera los confites reciben brillo y se impide un conglomerado en el embalaje.

Ejemplo 2.- Para la vitaminización de arroz se prepara primeramente un concentrado de vitamina como sigue:

3,5 g. de amida nicotínica; 0,44 g. de tiamina y 0,26 g. de lactoflavina se ponen en suspensión con 5 g. de agua y con 90,2 g. de la mezcla fluida de ésteres a 40°C, se agitan gradualmente- en un tiempo de 30 minutos aproximadamente -con un agitador rápido. Se baja la temperatura a 25°C. Este concentrado de vitamina basta, bajo condiciones apropiadas, para la vitaminización de 100 kgs. de arroz a los que se sacaron las vitaminas por rebajado de la cáscara.

En el ensayo se obtuvieron los siguientes resultados:

Vitamina	Valor nominal g/100 g. de arroz.	valor hallado g/100 g. de arroz.	arroz no tratado
Amida nicotínica	0,0035	0,0080	0,00165
tiamina	0,00044	0,00033	0,00007
Lactoflavina	0,00026	0,00027	0,00004

25

Ejemplo 3.- Para el tratamiento de la superficie de uvas secas se pulveriza, en una cuba de tabletas sobre 100 g. de uvas, 0,5% de la mezcla de ésteres fluida. Se logra de esta manera el mantenimiento de una superficie vistosa en un espacio de tiempo más largo.

302469

30



La presente solicitud que corresponde a la presentada en Grecia, con fecha 29 de Julio de 1963, bajo el nº 27426/112/333, se acoge a los beneficios del artículo 51 del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

5

- N O T A -

10

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de la presente solicitud de Patente de Invención en España, por VEINTE años, son los siguientes:

15

1.- Procedimiento para la preparación de agentes auxiliares de panificación y agentes para el tratamiento y conservación de alimentos, caracterizado porque se esterifican mezclas de ácidos grasos saturados, de cadena recta, de 6 a 14 átomos de carbono, preferentemente de 8 a 12 átomos de carbono, con alcoholes polivalentes de tres grupos hidróxilo por lo menos, preferentemente glicerina.

20

2.- Procedimiento para la preparación de agentes auxiliares de panificación y agentes para el tratamiento y conservación de alimentos.

25

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede y para los fines que se han especificado.

La presente Memoria consta de siete hojas, escri

302469