

307716

30 DIC



P A T E N T E D E I N V E N C I O N

Por VEINTE años

en España, a favor de D. EDUARDO FRANCISCO BUENDIA
CASTELLANOS, de nacionalidad española, residente --
en MADRID.- C/ General Alvarez de Castro nº 27, ---
cuya Patente tiene por objeto:

"PROCEDIMIENTO PARA LA EXTRACCION DE ACEITES VEGE-
TALES".

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

La presente memoria concierne, como su -
enunciado indica, a la descripción de un nuevo pro-
cedimiento para la extracción de aceites vegetales,
que de modo radical difiere de los hasta ahora co--
5.- nocidos.

Es bién conocida la propiedad que tienen -



algunos líquidos de adherirse a otros cuerpos de distinta naturaleza; particularmente los aceites cuyo poder adherente está en relación directa con su viscosidad y esta a su vez con su temperatura.

- 5.- Así se tienen aceites de alta viscosidad y gran poder adherente como por ejemplo el de ricino, oliva y otros en los que su máxima adherencia se encuentra cerca de los 0° C, perdiendo proporcionalmente la misma, a medida que sube su temperatura hasta el extremo que pasando de los 90° C, pierden prácticamente todo su poder adherente.
- 10.-

- Las ventajas que este procedimiento de extracción tiene sobre los hasta ahora conocidos son múltiples y de gran importancia por ejemplo: no hacen falta prensas ni termobatidoras, capachos --
- 15.- agua caliente; el gasto de entretenimiento es extraordinariamente económico, por ser el procedimiento susceptible de ser llevado a la práctica mediante máquinas de funcionamiento completamente automático y consumo de fuerza motriz insignificante.
- 20.-

- Además se caracteriza por una absoluta limpieza de elaboración por no tener que manipularse en la pasta y porque durante todo el proceso de elaboración el producto solo está en contacto con materiales que pueden perfectamente ser inoxidable
- 25.-

307716



Además, el procedimiento propuesto implica menor gasto inicial en la adquisición de extractores, que el que habria de realizarse con la maquinaria conocida hasta hoy, con las ventajas de una --

5.- calidad de aceite inigualable por ningún otro sistema de extracción conocida al ser obtenido en frío y sin presión de ninguna clase.

El procedimiento que presenta estas im--

10.- portantes cualidades, se caracteriza fundamentalmente por las siguientes fases operatorias:

Primeramente, se procede a verter la ma--

15.- sa del producto vegetal interesado, en un recipiente refrigerado, para lograr que adquiriera una temperatura suficientemente baja y, consecuentemente, un grado de viscosidad constante.

Seguidamente, manteniendo las caracterís--

20.- ticas de temperatura y viscosidad constante, se procede a introducir y extraer en el seno de la masa, unos cuerpos extractores, en los que se adhiere el aceite, que de este modo es separado de la masa, en frío y sin presión.

Evidentemente, también es posible que en --

25.- lugar de ser móviles solamente los cuerpos extractores, lo sea la masa del producto vegetal, o incluso una y otros.

La figura única del plano que acompaña la



300

5.- presente memoria, representa a título de ejemplo -
esquemático no limitativo un recipiente (A) dotado
de una cámara de refrigeración (B). Dicha cámara -
tiene por objeto mantener en el producto el grado -
de viscosidad constante más conveniente para la ex-
tracción del aceite, por este procedimiento de ad-
herencia.

10.- La extracción del aceite se puede verifi-
car por medios mecánicos muy distintos ya sean má-
quinas de funcionamiento alternativo o continuo.

15.- Como ejemplo y para dar una idea de uno -
de los posibles sistemas mecánicos que se pueden --
emplear en la práctica de la extracción del aceite
por este procedimiento de adherencia, el recipien-
te (A) representado en la figura única del plano -
que se acompaña, en el caso de aceite de oliva por -
ejemplo la aceituna puede ser molida o deshuesada y
una vez cargado de dicho producto entre en funcio--
namiento un sencillo mecanismo o extractor (E) que
20.- sumergido en la pasta y moviéndose en el sentido de
las flechas va subiendo el aceite y recogido por -
(F) hasta agotar la pasta.

(C) Es un aislante que protege la cámara
(B) de la temperatura ambiente.

25.- El elemento extractor sinfin (E) va guiado
por (D).



30 DIC 1933

- Descrita convenientemente, la naturaleza de la actual Patente de Invención, como asimismo - la forma de poderla, llevar a la práctica para convertirla, en una realidad industrializable se hace
- 5.- cosntar que en la misma, serán susceptibles de introducir todas aquellas modificaciones de detalle - que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar siempre y cuando que con las variantes que - se introduzcan no se cambie altere o modifique la -
- 10.- esencialidad del objeto descrito.

NOTA .-

Se declaran como de novedad y propiedad - para todo el territorio español el contenido de las siguientes:

15.-

REIVINDICACIONES

- 1ª.- "Procedimiento para la extracción de aceites vegetales", de acuerdo con el cual, se procede en una primera operación, a verter una masa - preparada del producto vegetal interesado, en un -
- 20.- recipiente refrigerado y/o sometido a refrigeración para lograr que el aceite adquiriera una temperatura suficientemente baja y, consecuentemente, un grado de viscosidad constante.

- 2ª.- "Procedimiento para la extracción de
- 25.- aceites vegetales" caracterizado porque manteniendo las condiciones de temperatura y viscosidad constan-

307716

- 6 -



te referidas en el apartado 1º, se procede a introducir y extraer en el seno de la masa, uno o varios extractores, a los que se adhiere el aceite, que de este modo es separado de la masa, en frio y sin presión.

5.-

3a.- "PROCEDIMIENTO PARA LA EXTRACCION DE ACEITES VEGETALES".

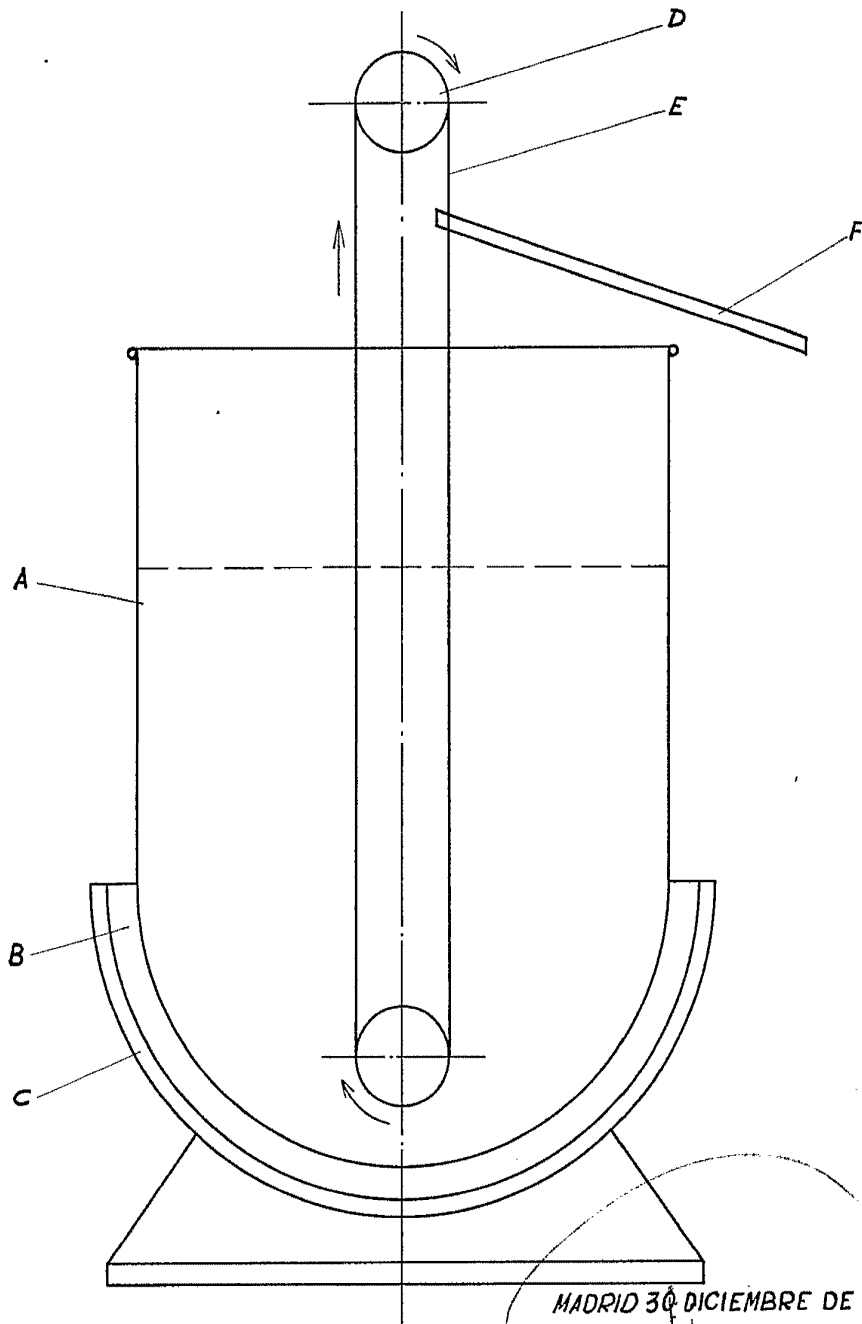
Todo ello, conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de SEIS hojas escritas a máquina por una sola de sus caras y

10.- dibujos que la ilustran.

Madrid, 30 de Diciembre 1.964

E. GONZALEZ VACA
P.P.

307716



MADRID 30 DICIEMBRE DE 1964

P. A.

E. GONZALEZ VACAS

ESCALA VARIABLE