

318582

P.- 30.289

16 OCT. 1965



318582

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar

CERTIFICADO DE ADICION

en

ESPAÑA

a nombre de J. MIGUEL ORTEGA NIETO, de nacionalidad española, residente en Granja Agrícola, Jaén, por:

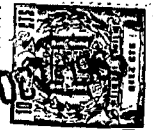
"MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL Núm. 266.137", expedida el 7 de Abril de 1.961, por:

"Nuevo procedimiento de extracción de aceite de frutos oleaginosos"

La presente adición que se solicita a la patente española número 266.137 de 7 de Abril de 1.961, justifica y concreta algunas de las ventajas del nuevo procedimiento de extracción de aceites y su realización.

5 Al relacionar las distintas operaciones que supone el procedimiento, en la operación 3ª, se dice textualmente: "Prensado de la pulpa ahora sola, obtenida en la operación 6ª, con adición de agua (un tercio aproximadamente), obteniéndose nueva cantidad de aceite, aunque de mayor acidez. Este prensado no altere el funcionamiento general de la Al-

10



mazara, puesto que equivale a un prensado de pulpa sola por cada siete prensados corrientes". La segunda reivindicación se refiere a esta 3<sup>a</sup> operación diciéndose literalmente: 2.- Nuevo procedimiento de extracción de aceites de frutos oleaginosos, según se reivindica en el punto primero, caracterizado porque sobre la pulpa prensada y separada del material de drenaje, se realiza una segunda presión de la pulpa sola, es decir, sin material de drenaje, eventualmente con adición de agua.

5  
10  
15  
En esta reivindicación no se especifica el modo o manera de realizar esta operación. Ya en la Memoria y al relacionar las distintas operaciones del procedimiento se dice, al referirse a la primera presión: "4.- Prensado en la prensa hidráulica de capacho tal y como se hace en la actualidad, pudiéndose utilizar para esta operación de extracción del aceite de la pulpa cualquier otro procedimiento de acción y fin equivalentes (por ejemplo método Acapulco, por tensión superficial, prensado continuo, etc.).

20  
25  
30  
Aunque el primer prensado con el procedimiento continuo (Expeller) ofrece dificultades y pérdidas de aceite por emulsión, es importante indicar que con este procedimiento la segunda presión de la pulpa desprovista de cuerpo calibrado, no sólo es posible y sin dificultad alguna realizable, sino aconsejable y sin pérdidas de aceite. En efecto, la masa de primera presión, desprovista de cuerpo calibrado tiene ya poca proporción de líquidos en su composición (agua y aceite). Además, su estructura ha cambiado por enriquecerse proporcionalmente en materia fibrosa, (hollejo) dándole más cohesión, al mismo tiempo que menor viscosidad y poder autofiltrante. Por otra parte, la pro-

318582



porción de suspensiones coloidales (vulgarmente "papilla")  
que se obtienen prensando la aceituna normal, molida y  
batida, con la prensa continua, será mínima, ya que ha  
perdido todo el hueso molido, especialmente el más fino  
5 y pulverulento, que unido a la celulosa y compuestos pécti-  
cos de la membrana, más impalpables, que habrán sido en  
parte arrastrados en la primera presión, no podrán favore-  
cer ya la formación de coloides. Estas emulsiones son cau-  
sa de pérdidas de aceite, pues su recuperación es onerosa  
10 y difícil y en este caso serán tan pequeñas y de aceites  
inferiores que pueden considerarse sin valor relativo al-  
guno. Tenemos pues, por este procedimiento, una materia que  
en prensado continuo será perfectamente agotado al máximo  
sin inconveniente alguno y mano de obra.

15 Tampoco en las reivindicaciones de la patente, se  
concreta sobre la separación de la pulpa del cuerpo cali-  
brado y que en la Memoria se relaciona como una de las fa-  
ses o etapas del procedimiento. En efecto, esta separación  
es fácil, por diversos métodos mecánicos, pudiéndose emplear  
20 simplemente o conjugados, es decir, que se complementen pa-  
ra asegurarla con perfección. Estos medios son el aire (ci-  
clones o separación neumática), ventiladores, tamiz vibra-  
torio, tamiz giratorio y centrífugo, etc., etc.

25

- N O T A -

30 Los puntos de invención propia y nueva que se presen-  
tan para que sean objeto de esta solicitud de Certificado

318582



de Adición en España, son los siguientes:

5 1.- Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal número 266.187, expedida el 7 de Abril de 1.961, por: "Nuevo procedimiento de extracción de aceite de frutos oleaginosos" caracterizadas por efectuarse una segunda presión de la pasta ya desmenuzada y separado el cuerpo calibrado, por medio de prensas continuas sin capacho, de tornillo cónico, o similares.

10 2.- Mejoras según el punto 1, caracterizadas por efectuarse la separación del cuerpo calibrado en el orujo de primera presión y ya desmenuzado, por medio neumático, (ciclón) ventilador, tamiz vibratorio, tamiz giratorio centrífugo simple o concéntrico o cualquier otro medio de clasificación.

15 3.- "MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL Núm. 266.187", expedida el 7 de Abril de 1961 por: "Nuevo procedimiento de extracción de aceite de frutos oleaginosos".

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

Esta Memoria consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

P.A.

16 OCT. 1965

Abate de Elizabur  
P. A. P. A.

JJV. M. C. W.