

15.20 – GLICEROL EN BRUTO; AGUAS Y LEJÍAS GLICERINOSAS.

El **glicerol en bruto** es un producto de pureza inferior al 95% (calculado en relación con el peso del producto seco). Se obtiene bien por disociación de aceites y grasas, bien por síntesis a partir del propileno. Las características del glicerol en bruto difieren según los métodos de obtención, por ejemplo:

- 1) El que se obtiene por hidrólisis (con agua, ácidos o bases) es un líquido de color que varía del amarillo claro al pardo, sabor dulzón, sin olor desagradable.
- 2) El que procede de las aguas glicerinosas es un líquido de color amarillo claro, sabor astringente y olor desagradable.
- 3) El que procede del tratamiento de lejías residuales de la industria del jabón es un líquido amarillo negruzco, sabor dulzón y, a veces, aliáceo (si es muy impuro) y olor más o menos desagradable.
- 4) El que se obtiene por hidrólisis catalítica o enzimática es generalmente un líquido de sabor y olor desagradables, que contiene notables cantidades de sustancias orgánicas y minerales.

El glicerol en bruto puede obtenerse también por transesterificación de aceites y grasas con otros alcoholes.

Esta partida comprende también **las aguas glicerinosas**, subproductos de la preparación de los ácidos grasos, así como las **lejías glicerinosas**, subproductos de la fabricación de jabón.

Esta partida **no comprende**:

- a) El glicerol con pureza igual o superior al 95% (calculado en relación con el peso del producto seco) (**partidas 29.05**).
- b) El glicerol presentado en acondicionamientos farmacéuticos o con adición de sustancias medicamentosas (**partidas 30.03 ó 30.04**).
- c) El glicerol perfumado o adicionado de cosméticos (**Capítulo 33**).