



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 37672

Bronisław Szłuiński

Warszawa, Polska

Kl. 23 a, 4

C11b, 13/02

Sposób wydzielania olejów z tłuszczów ze szlamów soapstoków i tym podobnych produktów

Udzielono patentu z mocą od dnia 26 marca 1954 r.

W procesach ciągłej i okresowej ekstrakcji lub innego sposobu otrzymywania olejów i tłuszczów z nasion, tkanek zwierzęcych lub innych surowców, otrzymuje się jako produkty uboczne szlamy soapstoki, jak również inne podobne produkty, składające się z oleju, tłuszczu, wody, resztek tkanki nasion lub tkanki zwierzęcej i innych składników znajdujących się w surowcu użytym do otrzymywania oleju lub tłuszczu. Całkowite wydzielenie z takich szlamów, olejów i tłuszczów napotyka na trudności z powodu konieczności użycia rozpuszczalników i stosowania specjalnych urządzeń fabrycznych. Wynalazek usuwa te trudności i rozwiązuje zagadnienie całkowitego wydzielania ze szlamów, soapstoków i tym podobnych produktów olejów lub tłuszczów, jak również podaje sposób zużytkowania pozostałości.

Sposób według wynalazku jest prosty, nie wymaga żadnych rozpuszczalników poza wodą i prze-

prowadza się go w mało skomplikowanym urządzeniu fabrycznym. Sam proces jest łatwy do wykonania przez obsługę fabryczną.

Sposób według wynalazku polega na ogrzewaniu szlamów, soapstoków lub tym podobnych produktów z dodatkiem lub bez dodatku soli nieorganicznych, pod ciśnieniem pary wodnej do 8 atmosfer, w odpowiedniej do tego ciśnienia temperaturze, w autoklawie lub podobnym wytrzymałym na ciśnienie naczyniu, przy zastosowaniu mieszania mechanicznego lub mieszania za pomocą wprowadzanej pod ciśnieniem pary wodnej w czasie do 6 godzin, następnym wyschnięciu i rozprężeniu zawartości autoklawu w komorze rozprężającej lub bez tej komory i oddzieleniu wydzielonego oleju lub tłuszczu od pozostałości przez rozwarstwienie się w zbiorniku z stożkowym dnem przy równoczesnym ogrzewaniu otrzymanej masy powyżej lub poniżej 100°C, bez dodatku lub z dodatkiem

soli nieorganicznych. Spuszczanie rozdzielających się warstw następuje w ten sposób, że górną warstwę tłuszczową spuszcza się za pomocą ruchomej rury (syfonu), umożliwiającej odprowadzenie oleju z każdego poziomu w zbiorniku, dolną zaś składającą się z osadu i wody za pomocą kurka do odstożników. Ewentualnie powstałą pośrednią warstwę emulsji wysala się lub zawraca do ponownego przerobu. Osad zawarty w odprowadzonej warstwie wodnej odsącza się, a do roztworu dodaje się na gorąco wody wapiennej i po odstaniu wytrącony osad odsącza się. Osad ten łączy się z poprzednio otrzymanym osadem i używa jako nawóz do użyźniania gleby. Można też wprost do odstożnika dodać mleka wapiennego, pozostawić ciecz do odstania, zdekantować, a osad wysuszyć i użyć jako nawóz.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wydzielania olejów i tłuszczów ze szlamów, soapstoków i tym podobnych produktów, znamienny tym, że wspomniane produkty ogrzewa się bez dodatku lub z dodatkiem soli nieorganicznych, pod ciśnieniem pary wodnej do 8 atmosfer w czasie do 6 godzin, następnie wypycha masę do komory rozprężającej i wreszcie rozdziela na składniki w ogrzewanym zbiorniku przez rozwarstwienie.
2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że pozostałość po oddzieleniu oleju zadaje się mlekiem wapiennym i otrzymane stałe osady zużywa jako nawóz do użyźniania gleby.

Bronisław Szłuiński

