

Patent dodatkowy
do patentu

Zgłoszono: 24.V.1967 (P 120 737)

Pierwszeństwo:

Opublikowano: 30.VIII.1968

Kl. 12 s

MKP B 01 f

17/42

UKD

Współtwórcy wynalazku: mgr inż. Liliana Stasiak, mgr Zenon Bocheński, mgr inż. Józef Morawiec

Właściciel patentu: Łódzkie Zakłady Chemiczne, Łódź (Polska)

Emulgator do emulgowania oleju wazelinowego, wrzecionowego, kostnego oraz tranu i jacetolu

1 Przedmiotem wynalazku jest emulgator do otrzymywania natłustek dla przemysłów: włókienniczego, włókien sztucznych i syntetycznych oraz przemysłu skórzanego. Dotychczas stosowane w przemyśle włókienniczym natłustki oparte były na bazie naturalnych olejów i oleiny. W ostatnich latach w związku z wzrastającymi wymaganiami wykańczalników, wprowadzono natłustki na bazie olejów mineralnych, zawierające emulgatory.

Najczęściej dotychczas stosowanymi emulgatorami są: kwasy tłuszczowe skondensowane z tlenkiem etylenu, amidy kwasów tłuszczowych same lub skondensowane z tlenkiem etylenu, alkohole tłuszczowe oraz alkilofenole skondensowane z 8—10 molami tlenu etylenu.

Wszystkie te emulgatory są emulgatorami selektywnymi, gdyż emulgują tylko określone oleje lub tłuszcze. Odnaczają się one słabym działaniem, ponieważ nie dają dużego stopnia dyspersji.

W związku z rozwojem przemysłu włókien sztucznych i syntetycznych wzrosło również zapotrzebowanie na natłustki o dodatkowym działaniu antyelektrostatycznym. Do tego celu stosowano dotychczas natłustki stanowiące emulsje wytworzone przy użyciu produktu kondensacji nonylofenolu z 8—10 molami tlenu etylenu. Przemysł skórzany stosuje natłustki w formie emulsji, które to natłustki otrzymuje się na drodze sulfonacji tranu lub jacetolu.

2 Zastosowanie emulgatora według wynalazku do emulgowania tranu lub jacetolu pozwoli pominąć procesy sulfonowania. Emulgator według wynalazku dzięki doborowi odpowiednich składników a mianowicie niskoetoksylovanego nonylofenolu i niskoetoksylovanego alkoholu olejowego w stosunku 1:1 wskutek synergetycznego działania w takim zestawie obu związków zawierających niższą od dotychczas stosowanych związków ilość moli tlenu etylenu, odznacza się znacznie większym działaniem emulgującym niż znane emulgatory. Stanowi on uniwersalny emulgator do szeregu olejów np: wazelinowego, wrzecionowego, kostnego oraz tranu i jacetolu. Emulgator według wynalazku otrzymuje się przez zmieszanie produktu kondensacji nonylofenolu z 7 molami tlenu etylenu oraz produktu kondensacji alkoholu olejowego z 3—4 molami tlenu etylenu w stosunku 1:1.

20 Tak otrzymany emulgator, wprowadzony do olejów w ilości 5—20% wagowych daje natłustki, których emulsje wodne odznaczają się wysokim stopniem dyspersji rzędu 1—2 mikrona oraz dobrymi własnościami antyelektrostatycznymi.

25 Przykład. Z 20 części wagowych emulgatora o składzie: 50 części wagowych produktu kondensacji nonylofenolu z 7 molami tlenu etylenu oraz 50 części wagowych produktu kondensacji alkoholu olejowego z 3—4 molami tlenu etylenu oraz

80 części wagowych oleju wazelinowego i około 1 części wagowej wody do sklarowania, sporządzono preparację cewialniczą, którą następnie za pomocą układu wałków na maszynach cewialniczych nanoszono na jedwab poliamidowy lub poliestrowy.

Zastrzeżenie patentowe

Emulgator do emulgowania oleju wazelinowego, wrzecionowego, kostnego oraz tranu i jacetolu, **znamienny tym**, że zawiera produkt kondensacji 5 nonylofenolu z 7 molami tlenu etylenu oraz produkt kondensacji alkoholu olejowego z 3—4 molami tlenu etylenu zmieszane w stosunku 1:1