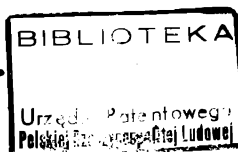


25 września 1928 r.

URZĄD PATENTOWY



A236 3/28



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 8516.

Kl. 53 h 1.

Henry Christian Emil Tillisch
(Harburg nad Elbą, Niemcy).

Sposób wytwarzania tłuszczów zawierających witaminy.

Zgłoszono 26 kwietnia 1927 r.

Udzielono 28 lutego 1928 r.

Pierwszeństwo: 28 kwietnia 1926 r. (Niemcy).

Wiele tłuszczów zwierzęcych zawiera stosunkowo dużo witamin i tak np. tran wątrobiany zawiera witaminy A, wpływające korzystnie na wzrost, i przeciwrachityczne witaminy F, podczas gdy w masle znajdują się tylko witaminy A. W celu wzbogacenia w witaminy tłuszczów zwierzęcych i roślinnych przeprowadzono już wiele prób izolowania lub sztucznego wytwarzania witamin. Udało się wytworzyć witaminy E przez naświetlanie ultrafioletowymi promieniami tłuszczów zwierzęcych i roślinnych ubogich w witaminy. Nie udało się dotąd wytworzyć w ten sposób witamin A.

Próby wykazały, że można z łatwością wytwarzać witaminy A przez naświetlanie promieniami ultrafioletowymi, jeżeli naświetlany olej nie styka się z tlenem, gdyż witaminy A są niezmiernie wrażliwe na działanie tlenu. Doświadczenia wykazały, że zwierzęta, karmione olejem naświetlonym w myśl niniejszego wynalazku, rosły również szybko jak zwierzęta karmione tranem wątrobianym lub masłem, z czego wynika, że tłuszcze wytworzone w myśl wynalazku zawierają witaminy A.

Nowy sposób umożliwia wytwarzanie pełnowartościowych tłuszczów jadalnych

i margaryny z czystych tłuszczów roślinnych.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wytwarzania tłuszczów zawierających witaminy, przez naświetlanie

promieniami ultrafioletowymi, znamienny tem, że naświetlanie odbywa się bez dostępu tlenu.

Henry Christian Emil Tillisch.

Zastępca: Dr. inż. M. Kryzan,
rzecznik patentowy.