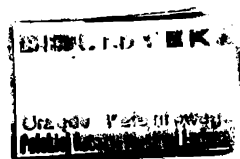


30 grudnia 1925 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

C 116; 3/00

Nr 2694.

Karl Friedrich Wilhelm
(Stralsund, Niemcy).

C 116 3/00
Kl. 23 a 3.

**Sposób wydzielania z olejów i tłuszczów kwasów tłuszczowych,
żywic, śluzu i substancyj gorzkich.**

Zgłoszono 4 października 1924 r.

Udzielono 25 sierpnia 1925 r.

Pierwszeństwo: 24 grudnia 1923 r. (Niemcy).

Wydzielanie kwasów tłuszczowych, żywic, śluzu i substancyj gorzkich zapomocą wymywania ich alkoholem lub podobnemi rozpuszczalnikami jest już znane, i istnieją rozmaite sposoby, zdążające do tego celu. Przy stosowaniu podobnych sposobów wytwarza się emulsja, której rozdzielanie przedstawia znaczne trudności. Ponadto do rozpuszczonych cząsteczek kwasów tłuszczowych przylegają większe lub mniejsze ilości olejów lub tłuszczów. Sposób, stanowiący przedmiot wynalazku niniejszego, usuwa wspomniane niedogodności i umożliwia rozkład olejów i tłuszczów na oleje i tłuszcze obojętne z jednej i na zupełnie czyste kwasy tłuszczowe z drugiej

strony. Sposób ten przeprowadza się, jak następuje:

Wymywanie olejów i tłuszczów uskutecznia się zapomocą rozpuszczalnika, dającego się mieszać z wodą, jak np. alkoholu, który posiada własność rozpuszczania tylko kwasów tłuszczowych, lecz nie rozpuszcza olejów i tłuszczów obojętnych, i do którego dodaje się jednocześnie amonjaku. Najkorzystniej jest do przeprowadzenia tego sposobu przygotować mieszaninę, składającą się z rozpuszczalników tłuszczów, jak np. z alkoholu z dodatkiem wody i amonjaku w takiej ilości, aby między ciężarem właściwym uzyskanej mieszaniny i ciężarem właściwym oleju lub tłu-

szczy, podlegającego obróbce, była różnica możliwie jak największa. Mieszaninę tą obrabia się oleje lub tłuszcze, z których należy usunąć kwasy, przyczem ogrzewa się ją o tyle, aby mieszanina zmieszała się jak najdokładniej z obrabianym materiałem. Po odstaniu wytwarzają się z łatwością dwie warstwy, z których jedna zawiera oleje lub tłuszcze, druga zaś rozpuszczalnik i kwasy tłuszczowe. Z mieszaniny tej rozpuszczalnik oddziela się od kwasów w niej zawartych zapomocą destylacji. W zależności od ilości zawartych w tłuszczach lub olejach kwasów, obrabia się je w ten sposób raz lub kilka razy, dopóki nie zostaną usunięte ślady kwasów. Po oddzieleniu mieszaniny, służącej do wymywania, pozostają zupełnie czyste kwasy tłuszczowe. Z drugiej strony, ogrzewając oleje i tłu-

szcze obojętne, można z nich usunąć, zawartą w nich, mieszaninę rozpuszczającą i otrzymać zupełnie czyste oleje lub tłuszcze obojętne.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób usuwania kwasów tłuszczowych, żywic, śluzu i substancyj gorzkich z olejów i tłuszczów, znamienny tem, że oleje i tłuszcze przemyna się, rozpuszczającym kwasy tłuszczowe lecz nierozpuszczającym olejów i tłuszczów obojętnych, rozpuszczalnikiem, mieszającym się z wodą, jak np. alkoholem, do którego dodaje się amoniaku.

Karl Friedrich Wilhelm.

Zastępca: M. Skrzypkowski,
rzecznik patentowy.

