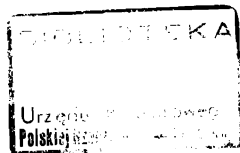


Warszawa, 15 stycznia 1938 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY *CMC 3/06*

Nr 25672.

Kl. 12 o, 11.

Towarzystwo Zakładów Chemicznych „Strem” Spółka Akcyjna
(Warszawa, Polska).

**Sposób wytwarzania oleju, nadającego się zwłaszcza do zastosowania
w przemyśle włókienniczym i garbarskim.**

Zgłoszono 10 lipca 1936 r.
Udzielono 21 października 1937 r.

Jak wiadomo, w przemyśle włókienniczym i garbarskim mają często zastosowanie oleje, np. o liczbie jodowej 70 — 80 i o niskim punkcie zmętniania, albo produkty sulfonowania tych olejów.

W celu otrzymywania takich olejów naturalne oleje i tłuszcze zwierzęce poddawano frakcjonowanej krystalizacji przez oziębianie, a następnie odprasowywano je od wydzielonych składników stałych.

Sposoby te są jednak żmudne, a niezależnie od tego, wydajność otrzymywanych produktów o punkcie zmętnienia 0°C lub poniżej tego punktu jest niezadowalająca.

Stwierdzono, że niezadowalającą wydajność przy dotychczas stosowanych spo-

sobach otrzymuje się wskutek tego, że tłuszcze i oleje są przeważnie glicerydami mieszanymi, w których np. jedna cząsteczka glicerydu zawiera dwie reszty stałych kwasów tłuszczowych (stearynowego i palmitynowego) i jedną resztę ciekłego kwasu tłuszczowego (olejowego).

Ponieważ punkt krzepnięcia glicerydu zależy od charakteru związanych kwasów tłuszczowych, więc przy otrzymywaniu ciekłych składników bezpośrednio z naturalnych tłuszczów zwierzęcych wydajność jest stosunkowo mała.

Sposób według wynalazku niniejszego opiera się na spostrzeżeniu, że mieszaniny glicerydów, powstające przy estryfikacji

kwasów tłuszczowych, różnią się swą budową od naturalnych estrów kwasów tłuszczowych tym, że zawierają znacznie większą liczbę cząsteczek estru jednego kwasu tłuszczowego, a nie mieszaniny estrów różnych kwasów tłuszczowych.

Oddzielanie ciekłych kwasów tłuszczowych od stałych jest, jak wiadomo, znacznie łatwiejsze od wydzielania składnika ciekłego z tłuszczu, a to wskutek tego, że wybitnie wyraźna krystalizacja kwasów tłuszczowych umożliwia łatwe oddzielenie krystalicznych (stałych) kwasów od ciekłych przez prasowanie, podczas gdy bezkształtna budowa tłuszczu utrudnia wydzielenie składnika ciekłego.

Ciekłe kwasy tłuszczowe, otrzymane w ten sposób, poddaje się według wynalazku niniejszego estryfikacji z gliceryną, przy czym okazało się, że otrzymane produkty wykazują znacznie niższy punkt zmętnienia niż produkty podobne, otrzymane przez bezpośrednie oziębianie i prasowanie tych samych tłuszczów.

Przykład. Z 1000 kg tłuszczu zwierzęcego (wołowego, baraniego, kostnego lub podobnego) wydziela się w znany sposób

przez rozszczepianie i następne prasowanie ciekłe kwasy tłuszczowe. Ostatnio wymienione kwasy przez ogrzewanie z 50 — 70 kg gliceryny w temperaturze 230°C w ciągu 10 — 14 godzin poddaje się estryfikacji. Otrzymany produkt stanowi prawie obojętny olej o punkcie zmętnienia poniżej 0°C.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wytwarzania oleju, nadającego się zwłaszcza do zastosowania w przemyśle włókienniczym i garbarskim, znamienny tym, że ciekłe kwasy tłuszczowe wydziela się w znany sposób przez rozszczepianie tłuszczów i odprasowywanie stałych składników i poddaje się je procesowi estryfikacji za pomocą gliceryny.

Towarzystwo
Zakładów Chemicznych
„Strem”
Spółka Akcyjna.
Zastępca: Inż. M. Brokman,
rzecznik patentowy.