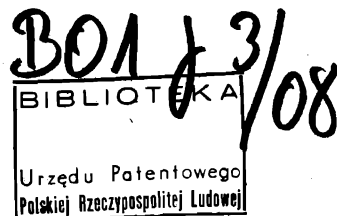


Opublikowano dnia 18 marca 1960 r.



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ OPIS PATENTOWY

Nr 42917

Kl. 23 c, 2

Karol Morawski
Warszawa, Polska.

Helena Morawska
Warszawa, Polska.

Sposób wytwarzania emulsji tranowej, rycynowej i parafinowej

Patent trwa od dnia 3 listopada 1958 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania emulsji tranowej, rycynowej i parafinowej.

W celu wyeliminowania nieprzyjemnego smaku i zapachu tranu, oleju rycynowego i oleju parafinowego wytwarzano dotychczas emulsje tych olejów, przy czym jako emulgatory stosowano gumę arabską, traganty, żółtko jaja kurzego lub lecytyny. Emulsje otrzymane przy pomocy tych emulgatorów są jednak nietrwałe i rozdziela się częściowo po kilkunastu godzinach.

Sposobem według wynalazku otrzymuje się emulsję tranową, rycynową i parafinową nie wykazującą wymienionych wad. Sposób ten polega na tym, że do zemułgowania tranu, oleju rycynowego lub parafinowego stosuje się trójetanoloaminy. Właściwości emulgujące trójetanoloaminy są ogólnie znane, wprowadzenie jednak tego znanego emulgatora do produktów przy-

mowanych doustnie nie było dotychczas praktykowane. Według wynalazku, wodny roztwór trójetanoloaminy zadaje się, mieszając, w temperaturze 80°C, najkorzystniej w atmosferze azotu lub innego gazu obojętnego, kwasem stearynowym ogrzany uprzednio do tejże temperatury, a otrzymany stearynian trójetanoloaminy miesza się z tranem, olejem rycynowym lub parafinowym w temperaturze 50°C. pH otrzymanej emulsji doprowadza się do 6–8.

Przykład. Wodę uprzednio zagotowaną oziębia się do temperatury 5°C i przepuszcza przez nią w ciągu 30 minut azot. Następnie w tej wodzie rozpuszcza się w atmosferze azotu lub innego obojętnego gazu trójetanoloaminę w ilości 2% wagowych, po czym otrzymany roztwór ogrzewa się do temperatury 80°C i wprowadza do niego (przy zachowaniu temperatury 80°C) również w atmosferze azotu.

kwas stearynowy uprzednio ogrzany do temperatury 80°C. Mieszaninę poddaje się intensywnemu mieszaniu mechanicznemu. W wyniku reakcji otrzymuje się stearynian trójetanolaminy, który w temperaturze 50°C miesza się z tranem, olejem rycynowym lub parafinowym. pH emulsji doprowadza się w dowolny sposób do 6–8. Otrzymana emulsja, nawet po upływie kilku miesięcy, nie ulega rozdzieleniu.

W celu usunięcia nieprzyjemnego smaku i zapachu, do wspomnianych emulsji dodaje się odpowiednich olejków i soków owocowych.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania emulsji tranowej, rycynowej lub parafinowej, znamienny tym, że

wodny roztwór trójetanolaminy zadaje się mieszając w temperaturze 80°C, najkorzystniej w atmosferze azotu lub innego gazu obojętnego, kwasem stearynowym ogrzanym uprzednio do tejże temperatury, a otrzymany stearynian trójetanolaminy miesza w temperaturze 50°C z tranem, olejem rycynowym lub parafinowym.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że pH otrzymanej emulsji doprowadza się do 6–8.

Karol Morawski,
Helena Morawska
Zastępca: inż. J. Felkner.
rzecznik patentowy