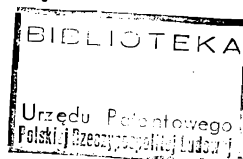


URZĄD PATENTOWY



C07c 29/24

POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 37329

Kl. 23a, 5

Główny Instytut Przemysłu Rolnego i Spożywczego*)

Warszawa, Polska

Sposób wytwarzania emulgatora cholesterynowego z tłuszczopotu oraz innych produktów i półproduktów tłuszczopotowych

Udzielono patentu z mocą od dnia 24 października 1953 r.

Tłuszczopot (surowy „tłuszcz“ z wełny owczej), jak również tłuszczopot oczyszczony, lanolina oraz kwasy, otrzymywane w procesie produkcji lanoliny, zawierają pochodne cholesteryny, odznaczające się wybitnymi właściwościami emulgowania tłuszczów i węglowodorów z wodą, dając emulsję typu „woda w oleju“.

Emulgatory cholesterynowe z tłuszczopotu znalazły największe zastosowanie w farmacji oraz w kosmetyce (do produkcji kremów sportowych).

Właściwy emulgator stanowi mieszaninę związków cholesteryny i wyższych alkoholi tłuszczowych i jest pozbawiony zawartych w tłuszczopocie związków nie posiadających właściwości emulgowania oraz działających szkodliwie na trwałość emulsji, jak np. „izocholesteryny“, węglowodorów, niższych alkoholi alifatycznych i kwasów tłuszczowych.

Otrzymywania amulgatora z tłuszczopotu lub pochodnych tłuszczopotu sposobem według wynalazku winno poprzedzić uprzednie wydzielenie

części niezmydlającej się surowca (surowych alkoholi tłuszczopotowych), jedną z powszechnie znanych metod, np. przez zmydlenie surowca alkoholowym lub wodnym roztworem KOH lub NaOH i dalszą ekstrakcją części niezmydlającej się za pomocą benzyny lub innego rozpuszczalnika lub też przez zmydlenie surowca wodorotlenkami Ca lub Ba (ewentualnie drogą pośrednią przez wprowadzenie jonu Ca do roztworu mydła K lub Na) i dalszą ekstrakcją suchych mydła acetonem, etanolem lub metanolem.

Otrzymaną jedną z opisanych metod lub na innej drodze, niezmydlającą się część tłuszczopotu (lanoliny), po oddestylowaniu rozpuszczalnika, rozpuszcza się sposobem według wynalazku w około 8-miokrotnej ilości wrzącego metanolu. Oddziela się części nierozpuszczalne we wrzącym metanolu i części krystalizujące z metanolu w temperaturze wyższej od 40°C. Pozostałość, z której oddestylowuje się metanol, przedstawia właściwy emulgator, w postaci żółtej, woskowej masy. Można również w przypadku ekstrakcji mydła Ca lub Ba stosować od razu metanol.

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcą wynalazku jest mgr inż. Julian Berens.

Przy stosowaniu sposobu według wynalazku uzyskuje się wydajność emulgatora, w zależności od użytego surowca około 8% w przypadku kwasów poalanalinowych, około 15% w przypadku tłuszczopotu i około 30% w przypadku lanoliny.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania emulgatora cholesterynowego z tłuszczopotu oraz z innych produktów i półproduktów tłuszczopotowych, z których znanymi sposobami wydziela się część niezmydlającą się (surowe alkohole), znamien-

ny tym, że wydzieloną część niezmydlającą się rozpuszcza się we wrzącym metanolu i oddziela części nierozpuszczalne we wrzącym metanolu i krystalizujące z metanolu w temperaturze powyżej 40°C.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że w przypadku zmydlania wodorotlenkami stosuje się metanol jako środek Ca lub Ba ekstrakcyjny.

Główny Instytut Przemysłu
Rolnego i Spożywczego
Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych