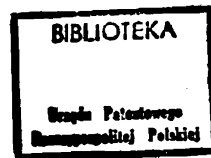


10 listopada 1928 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

C 116, 13/00

Nr 8911.

Carl Van Overstraeten
(Uccle, Belgja).

Kl. 23 a 4.

Sposób wyciągania i oczyszczania tłuszczów z osadów otrzymanych podczas oczyszczania wody, użytej do wymywania materiałów zawierających tłuszcze, a zwłaszcza do wymywania wełny.

Zgłoszono 5 sierpnia 1927 r.

Udzielono 12 maja 1928 r.

Pierwszeństwo: 6 sierpnia 1926 r. (Belgja).

Dotychczas stosowane sposoby oczyszczania wody użytej do wymywania materiałów zawierających tłuszcze, a w szczególności wody użytej do wymywania wełny, bez względu na to, czy oczyszczanie to polega na stosowaniu odczynników chemicznych, czy też na przepuszczaniu powietrza, umożliwiają jedynie oddzielenie ciał stałych; pozostałą zaś po tem oddzieleniu wodę odprowadza się do kanałów lub do wód bieżących. Otrzymany osad zawiera tłuszcze zmieszane z ciałami białkowymi, ze związkami kwasów tłuszczowych (w postaci rozpuszczalnych i nierozpuszczalnych mydeł) oraz z zanieczyszczeniami mineralnymi i organicznymi.

Zapomocą wyżej wzmiankowanych spo-

sobów oczyszczania można usunąć z rzeczonych wód ciała stałe, czyniąc zadość w pewnej mierze przepisom higieny; stracone wszakże ciała stałe nie znajdują naogół zastosowania w przemyśle, lub też sposoby wyciągania z nich tłuszczów zmieniają skład chemiczny tych tłuszczów, zmniejszając w znacznej mierze ich wartość.

Wynalazek niniejszy dotyczy sposobu wyciągania tłuszczów z wyżej wymienionych ciał straconych, przyczem tłuszcze te otrzymuje się w stanie bardzo czystym i o wyższej wartości sprzedażnej; zwłaszcza dotyczy to osadów straconych z wód użytych do wymywania wełny.

W tym celu osad stracony w jakikolwiek bądź sposób przemycza się najpierw

letnią wodą, w której osad ten się nie rozpuszcza; następnie osad gotuje się z węglanem alkalicznym, np. z węglanem sodu i lepiej bez dodawania wody, ponieważ rzeczony osad zawiera ją w ilości dostatecznej. Węglan alkaliczny strąca całkowicie mydła rozpuszczalne, zmydla tłuszcze oraz wywołuje krzepnięcie albuminów i ich pochodnych. Następnie masę tę nagrzewa się aż do wysuszenia na wolnem powietrzu, w próżni, lub też przedmuchując przez nią powietrze; po wysuszeniu nagrzewa się ją w dalszym ciągu na wolnem powietrzu, w próżni, lub najlepiej pod ciśnieniem w autoklawie przez przeciąg czasu, zależny od składu masy i rodzaju wyciąganych z niej tłuszczów, bacząc wszakże na to, aby temperatura nie przewyższała 105°C, gdyż w przeciwnym razie tłuszcz może ulec przypaleniu. Tłuszcze gromadzą się wówczas na powierzchni masy, zanieczyszczenia zaś na skutek większego ciężaru właściwego opadają na dno w postaci płatków. Otrzymany tłuszcz zlewa się ostrożnie, a następnie gotuje się z wodą celem oddzielenia pozostałych jeszcze zanieczyszczeń (mydła i t. d.); czysty tłuszcz wypływa na powierzchnię i może być w ten sposób zebrany.

Po ostrożnem odlaniu i wypłókanu tłuszczu można go jeszcze poddać wirowaniu w celu otrzymania tłuszczu bardzo czystego.

Pozostała ciecz zawiera jeszcze cokolwiek tłuszczu w postaci emulsji, którą do-

daje się do wody, podlegającej oczyszczaniu i przerabia się wraz z nią.

Zapomocą sposobu niniejszego można więc otrzymywać z wody użytej do wymywania wełny tłuszcz lub lanolinę zupełnie zubożoną bardzo czystą i cokolwiek tylko zabarwioną.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wyciągania i oczyszczania tłuszczów z osadów otrzymanych podczas oczyszczania wody, użytej do wymywania materiałów zawierających tłuszcze, a zwłaszcza do wymywania wełny, znamieny tem, że osady te przemywa się najpierw ciepłą wodą, następnie gotuje się do wysuszenia z węglanem alkalicznym, na wolnem powietrzu, w próżni, lub przepuszczając przez nie powietrze, poczem wysuszoną masę ogrzewa się przez pewien czas tak, żeby zanieczyszczenia tłuszczu opadły siłą swej gęstości na dno, a oddzielony przez to tłuszcz zlewa się i gotuje z wodą celem usunięcia zeń pozostałych zanieczyszczeń.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tem, że po wysuszeniu, ogrzaniu, odlaniu i przemyciu rzeczony masy, zapomocą wirowania wydziela się z niej czysty tłuszcz.

Carl Van Overstraeten.
Zastępca: Inż. M. Zmigryder,
rzecznik patentowy.