



SUOMI-FINLAND
(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan	924965
(51) Kv.1k.5 - Int.cl.5	
C 08F 6/28, B 29C 47/76	
(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag	03.11.92
(24) Alkupäivä - Löpdag	04.03.92
(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig	03.11.92
(86) Kv. hakemus - Int. ansökan	PCT/US92/01720
(32) (33) (31) Etuoikeus - Prioritet	
04.03.91 US 663995 P	

(71) Hakija - Sökande

1. The Dow Chemical Company, 2030 Dow Center, Abbott Road, Midland, Mich. 48640, USA, (US)

(72) Keksijä - Uppfinnare

1. Hughes, Morgan M., 708 Milton, Angleton, Tex. 77515, USA, (US)
2. Rowland, Michael E., 402 Daffodil, Lake Jackson, Tex. 77566, USA, (US)
3. Strait, Chad A., 211 Basswood, Lake Jackson, Tex. 77566, USA, (US)

(74) Asiamies - Ombud: Oy Kolster Ab

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

Menetelmä eteenipolymeerien termo-oksidatiivisen stabiilisuuden parantamiseksi
Förfarande för förbättring av termooksidativ stabilitet av etenpolymerer

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Keksintö koskee menetelmää eteenipolymeerien termo-oksidatiivisen stabiilisuuden parantamiseksi. Menetelmä käsittää jäljellä olevien yhden tai useamman reagoimattoman monomeerin, liuottimen ja termisesti epästabiilien spesiesten poistamisen polymeerista strippausainetta ja sitä seuraavaa haihtuvien aineosien poistoa käyttäen. Tuloksena olevalle polymeerille on tunnusomaista, että sen oksidatiivinen lämmönkehitys on korkeintaan 50 % alkuperäisen polymeerin eksotermistä differentiaalisena pyyhkäisykalorimetrian avulla mitattuna, sekä parantuneet maku- ja hajuominaisuudet.

Uppfinningen avser ett förfarande för förbättring av den oxidativa, termala stabiliteten hos etylenpolymerer. Förfarandet omfattar avlägsning av kvarblivna, oreagerade monomerer, lösningsmedel och termalt ostabila sorter från polymeren under användning av ett strippningsmedel och efterföljande avförångning. Den resulterande polymeren karakteriseras av att den har en oxidativ exoterm av högst 50 % av den ursprungliga polymeren, enligt mätning genom differentiell avsökningskalorimetri, samt förbättrade smak- och luktegenskaper.