



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 39171

Kl. 22 i, 7

Przedsiębiorstwo Przetwórcze Żelatyny *)

Brodnica, Polska

C09h, 7/00

Sposób wytwarzania żelatyn fotograficznych do emulsji kwaśnych, miękkich gradacji

Patent trwa od dnia 21 lipca 1955 r.

Do wytwarzania żelatyn fotograficznych do emulsji kwaśnych, miękkich gradacji, stosuje się odpowiednie gatunki surowca oraz dodatek substancji uczulających, jak np. allilotiomicznik, tiokarbanilid, tiosemikarbazyd, trójtionian sodu i podobne. Sposoby te są kłopotliwe, gdyż wymagają dysponowania bogatym asortymentem surowców nie zawsze łatwym do otrzymania, a środki uczulające bardzo często powodują skłonności żelatyny do zadymiania emulsji.

Trudności te usuwa sposób stanowiący przedmiot wynalazku, według którego uzyskuje się żelatynę fotograficzną do emulsji kwaśnych, miękkich gradacji odznaczającą się dobrymi właściwościami fotochemicznymi i odpornością przeciwko zadymianiu emulsji.

Sposobem według wynalazku żelatynę otrzymuje się z dowolnego surowca miękkiego np. masek cielęcych, ścinków cielęcych, wołowych, wieprzowych itd. przez zmieszanie w stosunku 2:1 pierwszego waru z czwartym warem gotowanym w temperaturze 68—70° C zagęszczonym do stężenia 12—14% a następnie traktowanym 30%-owym perhydrolem w ilości 0,5—1%.

Przykład. Maski cielęce solone płucze się wodą, wapnuje, płucze po wapnowaniu, zobojętnia, płucze powtórnie i ekstrahuje w normalny sposób jak przy produkcji żelatyny fotograficznej, aż do ekstrakcji czwartego waru. Czwarty war ekstrahuje się przy temperaturze 68°—70° C przez 10 godzin do stężenia 6—7% i po ściągnięciu oraz odwirowaniu poddaje się go zagęszczeniu w wyparce do stężenia 12—14%. Po zagęszczeniu przepuszcza się go ponownie przez wirówkę, po czym dodaje się do niego 30%-owego perhydrołu w ilości 0,5—1%. Po dodaniu perhydrołu pozostawia się war w temperaturze około 60° C na okres od 2—4 godzin w celu rozłożenia się nieprzereagowanego perhydrołu.

Następnie do tak przygotowanego czwartego waru dodaje się pierwszy war w stosunku 1:2 i po wymieszaniu odstawia się je na czas od 1/2—1 godz.

W końcu dodaje się 6%-owy roztwór SO₂ w

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcą wynalazku jest inż. Alfred Grosman.

stosunku 2—2, 5 litra roztworu SO_2 na 1000 litrów waru, miesza, zlewa do naczyń, studzi i poddaje dalszym normalnym procesom przy produkcji żelatyny, a więc krajaniu galarety na listki, rozkładaniu listków galarety na siatki, suszeniu ich i mieleniu.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania żelatyn fotograficznych do emulsji kwaśnych, miękkich gradacji, znamien-

ny tym, że otrzymany w znany sposób z surowca miękkiego pierwszy war miesza się w stosunku 2:1 z czwartym warem otrzymywanym w temperaturze 68—70° C i zagęszczonym w wyparce do stężenia 12—14%, a następnie traktowanym 30%-owym perhydrolem w ilości 0,5—1% i suszy na gotowy produkt.

Przedsiębiorstwo Przetwórcze
Żelatyny