

Warszawa, 30 kwietnia 1936 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

C 11 b 1/04

Nr 22833.

Kl. 23 a, 1.

C 11 b 1/04

Rau G. m. b. H.
(Berlin, Niemcy).

Sposób otrzymywania olejów, tłuszczów, kuchów prasowanych i paszy śrutowanej z nasion łubinu.

Zgłoszono 12 grudnia 1933 r.

Udzielono 22 lutego 1936 r.

Pierwszeństwo: 17 grudnia 1932 r. dla zastrz. 1 i 3; 2 września 1933 r. dla zastrz. 2 (Niemcy).

Przemysł tłuszczowy i olejowy jest zależny w dużym stopniu od przeróbki roślin, rosnących tylko w krajach zwrotnikowych lub podzwrotnikowych, np. soi. Wynalazek niniejszy dotyczy wytwarzania olejów i tłuszczów, kuchów prasowanych, paszy śrutowanej i podobnych produktów z roślin, które nadają się do hodowli również w krajach o klimacie umiarkowanym. Wytwarzanie olejów i tłuszczów w myśl niniejszego wynalazku polega na przerabianiu w sposób znany nasion łubinu. Wiadomo, że nasiona łubinu zawierają olej. Mimo to nie wchodził łubin w rachubę, jako surowiec do technicznego wytwarzania

oleju z rozmaitych względów. Z jednej strony zawartość oleju w nasionach jest zbyt niska, z drugiej strony wytwarzanie oleju z nasion łubinu nie było stosowane, ponieważ olej ten zawiera składniki trujące i gorzkie. Zawartość substancji goryczkowych w nasionach wynosi 0,3 — 1,2%, wskutek czego olej z nasion łubinu nie może być używany do celów spożywczych.

Niniejszy wynalazek podaje sposób wytwarzania oleju z niektórych gatunków nasion łubinu (*Lupinus mutabilis* lub *Lupinus Cruikshanksii*). Obie te odmiany, rosnące dziko w Ameryce Południowej, sto-

sowane były dotychczas, jako ozdoba w ogrodach i nie wchodziły w rachubę, jako rośliny uprawne. Wymienione dwa gatunki łubinu zawierają w swoich nasionach, jak wykazały badania, około 14% oleju. Próby uprawy tych gatunków łubinu w krajach o umiarkowanym klimacie dały wyniki zupełnie zadowalające.

Do uprawy łubinu wybiera się drogą selekcji nasiona, posiadające substancje goryczkowe w ilościach minimalnych (mniej niż 3%) lubi wcale pozbawione tych składników trujących. W korzystnych przypadkach zawartość alkaloidów nie przekracza 0,01%. Oleje, wytwarzane z powyższych gatunków łubinu, wykazują jeszcze mniejszą zawartość składników trujących.

Również dzięki selekcji można otrzymać nasiona wspomnianych gatunków łubinu, zawierające do 16% oleju. Drogą selekcji łubinu niebieskiego lub żółtego (*Lupinus angustifolius*, *Lupinus luteus* i *Lupinus albus*), zawierającego w swych nasionach 5 — 7% oleju, otrzymuje się nasiona o zawartości oleju powyżej 12%.

Takie same wyniki otrzymuje się przy selekcji nasion łubinu: *Lupinus thermis*, *Lupinus polyphillus* i *Lupinus perennis*.

Olej i tłuszcz z nasion wyżej wspomnianych łubinów otrzymuje się zwykłym sposobem przez rozdrabnianie nasion łubinu w odpowiednich urządzeniach i następne prasowanie przy ewentualnem ogrzewaniu albo ekstrakcję odpowiedniami rozpuszczal-

nikami i następne odparowanie rozpuszczalnika.

Oleje, tak otrzymane, mogą być użyte jako tłuszcze jadalne, jako smary i do wszelkich innych celów technicznych. Kuchy z nasion albo pozostałości po ekstrakcji stosuje się do najróżniejszych celów, np. jako nawozy lub jako paszę dla bydła.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób otrzymywania olejów i tłuszczów, kuchów prasowanych, paszy, srutowanej z nasion łubinu, znamieny tem, że wytłacza się lub ekstrahuje nasiona łubinu, pozbawione alkaloidów i zawierające dużo oleju, otrzymane zapomocą hodowli selekcyjnej.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tem, że używa się nasion *Lupinus mutabilis* i *Lupinus Cruikshanksii*, zawierających ponad 16% oleju.

3. Sposób według zastrz. 1, znamieny tem, że używa się nasion *Lupinus albus*, *Lupinus luteus*, *Lupinus angustifolius*, zawierających ponad 12% oleju.

4. Sposób według zastrz. 1, znamieny tem, że używa się nasion *Lupinus perennis*, *Lupinus thermis* i *Lupinus polyphillus*, zawierających ponad 12% oleju.

R a u G. m. b. H.

Zastępca: Inż. F. Winnicki,
rzecznik patentowy.