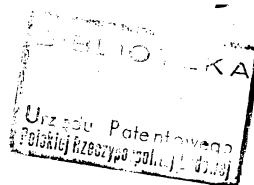


Opublikowano dnia 15 października 1955 r.



## POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ OPIS PATENTOWY

Nr 37119

Kl. 23 a, 3

Główny Instytut Przemysłu Rolnego i Spożywczego\*)

Warszawa, Polska

CM 6 3/02

### Sposób odkwaszania tłuszczów i olejów

Udzielono patentu z mocą od dnia 24 października 1953 r.

Powszechnie stosowanym sposobem odkwaszania tłuszczów i olejów jest alkaliczne zmydlenie wolnych kwasów tłuszczowych i następnie odmycie ich z tłuszczu lub oleju wodą (solanką). Poza tym istnieją skomplikowane metody estryfikacji wolnych kwasów tłuszczowych gliceryną, metody te jednak nie znalazły szerokiego zastosowania.

Według wynalazku można uzyskać bardzo wysoki stopień odkwaszenia tłuszczu lub oleju przez zastosowanie do estryfikacji wolnych kwasów tłuszczowych poligliceryny, otrzymanej przez polikondensację gliceryny.

Poliglicerynę można stosować do odkwaszania tłuszczów i olejów surowych, oraz do dalszego obniżania ilości wolnych kwasów tłuszczowych w tłuszczach i olejach rafinowanych.

Proces ten można prowadzić jako czynność samodzielną, lub łącznie z innymi procesami topienia, rafinacji czy utwardzania a nawet łącz-

nie z produkowaniem tłuszczów jadalnych (typ Ceresu) lub margaryny. Celowe np. jest dodawanie poligliceryny do topienia tłuszczów lub dezodoryzacji olejów lub do osnowy margarynowej przed dalszymi operacjami.

Podstawę wynalazku stanowi fakt, że poligliceryna estryfikuje się kwasami tłuszczowymi dużo szybciej i w niższych temperaturach niż gliceryna, dając niepełne estry. Ilości poligliceryny, które należy dodawać, zależą od kwasowości tłuszczu czy oleju i wynoszą około dwukrotną ilość wolnych kwasów tłuszczowych.

Estry poligliceryny, zawarte w tłuszczach w ten sposób odkwaszanych są dla zdrowia nieszkodliwe.

#### Zastrzeżenia patentowe

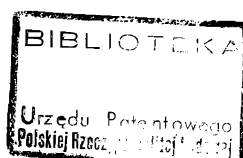
1. Sposób odkwaszania tłuszczów i olejów, znamienny tym, że wolne kwasy tłuszczowe estryfikuje się poligliceryną.
2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że odkwaszanie przeprowadza się równolegle

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

do innych operacji jak np. topienie, rafinacja, utwardzanie tłuszczów i olejów oraz przy produkcji tłuszczów jadalnych i margaryny.

Główny Instytut Przemysłu  
Rolnego i Spożywczego

Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych



**Nr patentu 37119**

Zakł. Graf. Domu Słowa Polskiego. Zam. 3924/A. Pap. druk. sat. kl. III 70 g. 150 egz.