

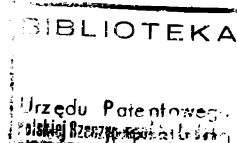
10 stycznia 1928 r.

2

URZĄD PATENTOWY



A23j 1/14



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIŚ PATENTOWY

Nr 7983.

Kl. 53 i 1.

Towarzystwo Handlowo-Przemysłowe „Albumina“
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
(Warszawa, Polska).

Sposób otrzymywania czystego białka z nasion łubinu.

Zgłoszono 23 listopada 1926 r.

Udzielono 4 listopada 1927 r.

Dotychczasowe sposoby otrzymywania białka z nasion łubinu polegają na ekstrakowaniu go roztworem soli kuchennej i strącaniu zapomocą odpowiednich kwasów. Dla otrzymania lepszej wydajności do takiego roztworu dodaje się odpowiednią ilość wody i zadaje ługiem prawie do zobojętnienia.

Tym sposobem wydzielone białko z łubinu nie jest czyste, w stanie wilgotnym ma barwę szaro-różową, a po wysuszeniu jest ciemne, a także nawet po uprzednim dobrem przemyciu posiada smak cierpkawy, co dowodzi, że zawiera jeszcze niepożądane składniki łubinu.

Sposób według wynalazku usuwa powyższe wady i polega na tem, że do słabo

alkalicznego roztworu białka dodaje się wodorotlenku glinu i po silnem wyklóceniu odsącza mętną ciecz.

Klarowny przesącz jasny i przezroczysty zadaje się bardzo rozcieńczonym kwasem solnym lub siarkowym w ilości, wystarczającej do strącenia białka, poczem roztwór zadaje się rozcieńczonemi alkalkami i dodaje większą ilość wody.

Proponowany sposób może być wykonany, jak następuje:

Surowe białko, otrzymane dawnym sposobem z nasion łubinu, w stanie jeszcze wilgotnym, rozpuszcza się w niedużej ilości $\frac{1}{2}\%$ roztworu sody, następnie do roztworu dodaje się taką ilość kwasu, aby białko nie wydzielało się, a następnie do tego roztwo-

ru dodaje się wilgotnego wodorotlenku glinowego, wyklóca silnie i ciecz mętną filtruje, a następnie wydziela białko zpowrotem w zwykły sposób. W ten sposób uzyskane białko wypada w dużych białych kłaczkach, sący się szybko, a po przemyciu wysuszone w niskiej temperaturze w cienkich warstwach nie zawiera żadnych szkodliwych składników łubinu i nadaje się do spożycia dla ludzi.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób otrzymywania czystego białka z nasion łubinu, znamienny tem, że do

roztworu białka dodaje się wilgotnego wodorotlenku glinu, a następnie z przesączu strąca się białko w zwykły sposób kwasem.

2. Odmiana sposobu według zastrz. 1, znamienna tem, że otrzymane w dowolny sposób białko rozpuszcza się w $\frac{1}{2}\%$ -owym roztworze sody i działa się wodorotlenkiem glinu.

Towarzystwo Handlowo-
Przemysłowe „Albumina”
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością.
Zastępca: M. Brokman,
rzecznik patentowy.