

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

KLASA 23 (2)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

IZDAN 1. DECEMBRA 1925.

PATENTNI SPIS BROJ 3325.

Karl Friedrich Wilhelm, Stralsund, Nemačka.

Postupak za izlučivanje masnih kiselina, smola, gorkih i muljevutih materija iz ulja i masti

Prijava od 26. juna 1924.

Važi od 1. decembra 1924.

Pravo prvenstva od 24. decembra 1923. (Nemačka)

Izlučivanje masnih kiselina, smola, gorkih i muljevutih materija pomoću ispiranja alkoholom ili kakvim sličnim sredstvom, koje rastvara masne kiseline, poznato je i ima više mogućih načina da se sprovede taj postupak. Ali pri primeni ovih postupaka obrazovale su se emulzije, koje su više ili manje smetale i koje su se vrlo teško odvajale, pa su se čak priljubljivale uz izlučene masne kiseline, veće ili manje količine neutralnog ulja ili masti. Predmetom ovoga pronalaska je ovaj nedostatak uklonjen, te se razdvaja čak šta više ulje i mast u neutralno ulje ili u neutralnu mast s jedne strane, i u gotovo apsolutno čistu masnu kiselinu s druge strane. Sprovedjenje ovoga postupka se dešava, kao što je to niže izloženo:

Ispiranje ulja i masti se vrši pomoću rastvornog sredstva, koje može da se pomeša sa vodom, na pr. alkoholom, koji ima tu osobinu da rastvara masne kiseline, ali pak ne rastvara neutralno ulje i neutralnu mast, ako mu se istovremeno doda amonijak. Najbolju ćemo mešavinu dobiti za sprovedjenje ovoga postupka, ako dodamo dodatak vode i amonijaka alkoholu, matrijalu, koji rastvara masne kiseline, i to tako, da između ove mešavine i ulja ili masti, sa kojima se postupa, bude što veća razlika u specifičnoj težini. Sa ovom se mešavinom postupaju ulja i masti, koje treba

da se oslobode kiselina naročito uz primenu toplote i to na taj način, da se ranije opisana mešavina što je moguće bolje ismeša sa uljem odnosno mašću koji treba da se oslobode kiseline. Naskoro satim se u mirnom stanju bez ikakve teškoće odvoji ulje ili mast na jednu stranu a mešavina za rastvaranje protkana masnom kiselinom, na drugu stranu. Mešavina protka sa masnom kiselinom se otoči i pomoću destilacije se masna kiselina odvaja od mešavine. Prema sadržini kiseline kod ulja ili masti, ovaj se opisani postupak vrši jedan put ili se ponavlja više puta, dok i poslednji tragovi kiseline ne budu izlučeni iz ulja ili masti. Posle odvajanja masne kiseline od mešavine za rastvaranje pomoću destilacije, ostaje gotovo apsolutno čista masna kiselina. Na drugoj se strani zagrevanjem iz neutralnog ulja ili masti udaljava upijena količina mešavine za rastvaranje, koju su ovi u sebe primili, te se dobija neutralno ulje ili mast.

PATENTNI ZAHTEV:

Postupak za izlučivanje masnih kiselina, smola, gorkih i muljevutih materija iz ulja i masti, naznačen time, što se ulja ili masti postupaju sa matrijalom, koji rastvara masnu kiselinu, ali ne i neutralna ulja, i koji može da se izmeša sa vodom, na pr. alkohol, i to uz dodatak amonijaka.

