

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 12 (5)



INDUSTRISKE SVOJINE

Izdan 1. Januara 1927.

PATENTNI SPIS BR. 4041

F. Kündig jun. & Cie., Pfäffikon, Švajcarska.

Postupak za dobijanje kafe oslobođene kafeina.

Prijava od 5. maja 1925.

Važi od 1. septembra 1925.

Traženo pravo prvenstva od 6. maja 1924. (Švajcarska).

Do sad je dobijana kafa bez kafeina samo pomoću ekstrakcionih aparata. Ovaj postupak počiva na tome, da se iz kafe u zrnu izvuče sav kafein pomoću pritiska od 1—22 atm., n. pr. u autoklavu pomoću nekog ugljovodonika n. pr. benzina, toluola, tetrachlor-ugljenika. Tako isto može se upotrebiti ma koja materija iz dotočne ugljovodoničke grupe. Tako isto kafein se može iz kafe u zrnu izvući pod pritiskom i pomoću ketona, n. pr. dietil-kelonom, mezitil-oksidom, kao i celom grupom ketona. Zatim se kafein može pod pritiskom vaditi iz kafe u zrnu i pomoću alkohola, n. pr. alilalkoholom, propilalkoholom, kao i celom grupom alkohola.

Vađenje kafeina pod pritiskom pomoću ugljovodonika, ketona ili alkohola može se vršiti sa ili bez dodavanja alkalnih materija, kao n. pr. nafronova ced, kalijeva, kreč it. d.

Zatim se izvlačenje kafeina može vršiti i na način, što se sva kafa u zrnu postupa sa organskim kiselinama ili jedinjenjima organskih kiselina. Na primer mogu se upotrebiti salicilna ili azotna kiselina ili pojedinačno njihovi esteri i eteri ili pak zajedno. Organske kiseline zagrevaju se zajedno sa kafom u zrnu pod pritiskom, pri čem se odvaja kafein.

Novina pronalaska leži u tome, što se kafein može izvući iz sve kafe u zrnu pod pritiskom sa ili bez dodavanja alkalno dejstvujućih materija i to pomoću ugljovodonika (izuzev benzola), ili pak pomoću kelona ili alkohola sa velikim ili malim procentima kakvoće.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za dobijanje kafe bez kafeina, naznačen time, što se sva kafa u zrnu, podvrgnuv je pritisku, izlaže dejstvu nekog ugljovodonika.

2. Postupak za dobijanje kafe bez kafeina, naznačen time, što se sva kafa u zrnu, podvrgnuv je pritisku, izlaže dejstvu jedne materije iz grupe ketona.

3. Postupak za dobijanje kafe bez kafeina, naznačen time, što se sva kafa u zrnu, podvrgnuv je pritisku, izlaže dejstvu jednog alkohola.

4. Postupak za dobijanje kafe bez kafeina, po zahtevu 1—3, naznačen time, što se dodaju alkalno dejstvujuće materije.

5. Postupak za dobijanje kafe bez kafeina, naznačen time, što se za izvlačenje kafeina upotrebljuju organske kiseline ili njihovi esteri ili eteri.

