

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 22 (5)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Aprila 1927.

PATENTNI SPIS BR. 4210

Louis Bierling, Dresden.

Postupak za dobijanje lepka, želatina, tutkala ili tome slično iz životinjskih sirovina.

Prijava od 25. jula 1925.

Važi od 1. januara 1926.

Dosadanje dobijanje lepka iz životinjskih sirovina teklo je na taj način, što su se posle luženja u kreću za vreme od nekoliko nedelja u fabrici lepka, sirovine spremljene za kuvanje, prelivale vodom u sudovima i izlagale temperaturi od 95—100° za vreme od 4—8 časova. Pritom dobivena čorba otakala se, i da bi se sa što većim iskorišćenjem radilo, ovaj proces ponavljan je 3—4 puta. Na ovaj način dobijaju se čorbe prosečno sa 6—10% lepka. Ove čorbe, skidajući mast i kuvajući ih gusto do 30—40% količine lepka u aparatima za isparavanje, izlivaju se u blokove seku u table i stavljaju na mreže, koje se nalaze u kanalima, i suše dovodom svežeg i zagrejanog vazduha.

Ovaj dosad poznati postupak sa višenedelnim luženjem pomoću kreću u fabrici traje okruglo 1600 do 2000 časova i pri tom se javlja ta nezgoda, što se osettljiva sirovina izlaže razlaganju i delimičnoj saponifikaciji i kvarenju masti, koja se u siroviri nalazi dok ne nastupi proces kuvanja.

Iz otpadaka lepljive hartije predlagano je ponovno dobijanje lepka na taj način, što se nabubrela masa topi duvanom svežom parom i zajedno sa kondenzatom skuplja u obliku čorbe. Zatim se otopljeni lepak hvata sa kondenzatom u vodenom sudu, koji se zagreva i koji daje paru tako da se dobija čorba sa malim procentom lepka. Ovaj postupak ima još i tu nezgodu, što se otpatci lepljive hartije zajedno mešaju sa parom više temperature te se time kvare (šteti) lepak.

Po ovom pronalasku, dobija se lepak, želatin ili tome slično iz životinjskih sirovina, koje same po sebi sadrže izvesnu dovoljnu količinu vode, skoro do 50% i više time što se sirovine životinjskog porekla tope u sudovima, koji se spolja zagrevaju parom, izrađenom parom, vrelim vazduhom, elektricitetom ili kakvim drugim pogodnim srestvima. Uz to se može dovesti toplote spolja vršiti još i preko cevastih šupljih ili masivnih tela, koja se nalaze između sirovina.

Po ovom pronalasku isključeno je potpuno svako razlaganje odns. trulež sirovine, koja se topi i uprošćenim postupkom topljenja i otpadanjem duge prethodne obrade skraćuje se vreme dobijanja lepka, želatina i sličnih materija na vrlo malo vreme oko 24 časa.

Zatim se postiže i ta velika dobit, što se neposrednim topljenjem lepka, želatina i t. d. iz životinjskih sirovina u sudovima grejanim spolja dobija jako koncentrisana masa lepka, želatina i t. d. bez štetnog dejstva pare na pomenute materije, čime se povećava i kakvoća gotovog proizvoda.

Zatim se regulisanjem toplote može dobijati lepak, želatin i tome slično time, što nam je dala mogućnost, da dobijemo mase u takvoj strukturi, kakva će biti najpodesnija za docnije svrhe i obrade i primene. Pri tom se može potrošnja toplote za topljenje sirovine svesti na najmanju meru.

Na priloženom nacrtu pokazana je jedna sprava za izvođenje postupka u jednom primeru izvođenja i to sl. 1 pokazuje vertikalni presek, a sl. 2 izgled odozgo.

Kao što se vidi sa nacrtla, sprava se sastoji iz jednog suda **a** grejanog vodom, u kome su predviđeni nekoliko, na pr. 4, slobodna prolaza **b**, u koje se postavljaju sudovi **c**, za prijem životinjskih sirovina. Da bi se obezbedio bolji dovod toplote za sirovine u sudovima **c** mogu se u svaki sud staviti tela na pr. metalni koturi **d**, koje greje vodom omot. Ovi metalni koturi **d** su vezani međusobno cevima **e**. Na donjem kraju otvora **b** predviđen je filter **f**, tako isto postavljen je filter **g** na donjim krajevima sudova **c**, da bi se otopljeni lepak filtrirao pre ulaza u sabirni sud **h**. Ovaj sud je dole zatvoren klapnom ili slavinom da bi se isti mogao prazniti.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za dobijanje lepka, želatina lepljivih sreslava ili tome slično, iz životinjskih sirovina, naznačen time, što se životinjske sirovine tope u sudovima grejanim spolja i dobiveni proizvod potom na poznati način prerađuje postupkom oduzimanja masti, bistrenja, sušenja u lepak, želatin, lepljiva sreslava i tome slično.

2. Postupak po zahtevu 1, naznačen time, što je spolja grejani sud snabdeven telima u vidu rebara, koja su šuplja ili masivna.

Louis Bierling, Dresden.

Postupak za dobijanje lepka, želatina, lukala ili tome slično iz životinjskih sirovina.
Prijava od 22. jula 1925.
V-31 od 1. januara 1926.

Po ovom pronalasku, dobija se lepak, želatin ili tome slično iz životinjskih sirovina, koje same po sebi sadrže izvesnu dovojnju količinu vode, skoro do 50% i više, time što se sirovine životinjskog porekla tope u sudovima, koji se spolja zagrejuju parom, izrađenom parom, vrelim vazduhom, električnom ili kakvim drugim pogodnim sredstvom. Uz to se može dovod toplote spolja vršiti još i preko čvrstih šupljih ili masivnih tela, koja se nalaze između sirovina.

Po ovom pronalasku isključeno je potpuno svako razlaganje odn. traženje sirovine, koja se topi i uprošćenim postupkom topljenja i otpadanjem duge prethodne otpadne skraćuje se vreme dobijanja lepka, želatina i sličnih materija na vrlo malo vreme oko 24 časa.

Zatim se postize i to, da se dobija neposrednim topljenjem lepka, želatina i životinjskih sirovina u sudovima grejanim spolja, dobija jako koncentrisana masa lepka, želatina i t. d. bez štetnog dejstva pare na pomenute materije, čime se povećava i kakvoća gotovog proizvoda.

Zatim se regulisanjem toplote može dobiti lepak, želatin ili tome slično time, što nam je data mogućnost, da dobijemo masu i lakvoj strukturi, kakve će biti najpodesnija za davanje svrhe i obrade i primene. Pri tom se može potrošnja toplote za topljenje sirovine sveći na najmanju meru.

Na priloženom nacrtu pokazana je jedna sprava za izvođenje postupka u jednom primeru izvođenja i to sl. 1. pokazuje vertikalni presečak, a sl. 2 izgled odozgo.

Dobijanje dobijanje lepka iz životinjskih sirovina leži je na taj način, što se sirovine razlažu u kreću za vreme od nekoliko nedelja u fabrici lepka, sirovine spremljene za kuvanje, prelivale vodom u sudovima i izlaze temperature od 95-100° C. vreme od 4-8 časova. Prilikom dobijanja čvrsta olakala se i da bi se sa što većim iskoriscenjem radilo, ovaj proces postavlja se na 2-4 puta. Na ovaj način dobija se čvrsta prosojna sa 6-10% lepka. Ove čvrste, ekvidiraju masti i kuvaju ih u sudovima do 30-40% količinu lepka u aperturi ma za isparavanje, izlaze u blokove seku u table i stavljaju na mreže, koje se nalaze u kanalima i suše dovodom svežeg i zagrejanog vazduha.

Ovaj dobađ poznati postupak sa više delnim luženjem pomoću kreću u fabrici traje okruglo 1000 do 2000 časova i pri tom se javlja neugodna, što se osvežljiva sirovina izlaze razlaganju i delimično sa koncentracijom i kveranju masti, koja se u stvari i nalazi dok ne nastupi proces kuvanja.

Iz opadaka lepljive hartije predlagano je ponovo dobijanje lepka na taj način, što se nabubrela masa topi duvanom sredinom parom i zajedno sa kondenzatom skuplja u obliku čorbe. Zatim se otopljeni sadržaj u kondenzatom u vodenom sudu, koji se zagreva i koji daje paru tako da se dobija čorba sa malim procentom lepka. Ovaj postupak ima još i to, da se dobija lepak, što se opadaci hartije zajedno mešaju sa parom više temperature te se time kvantitet lepka.

Fig. 1.

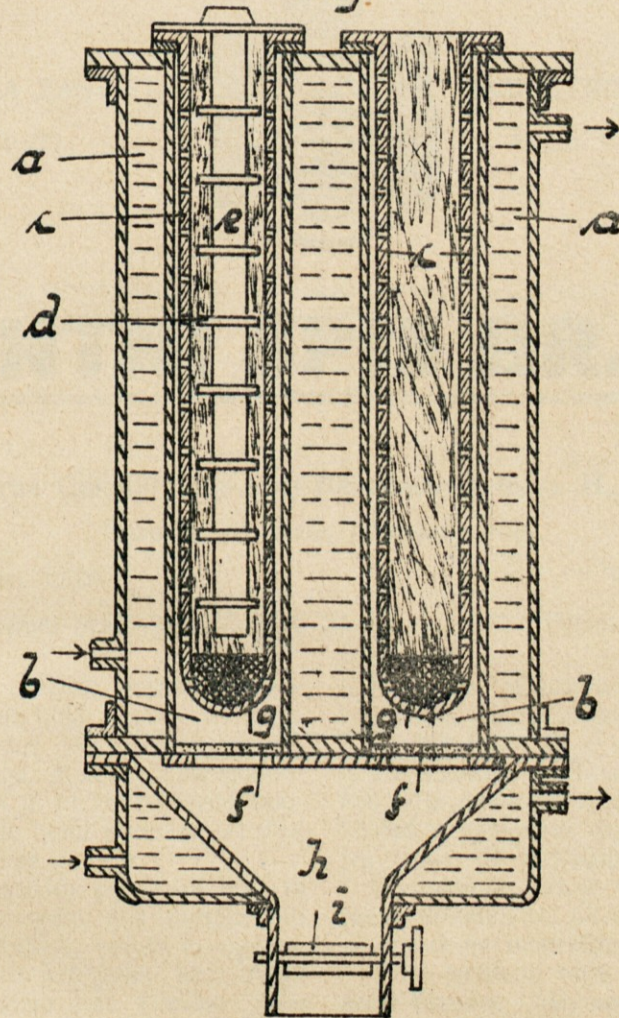


Fig. 2.

