

25 OCT 1951



200137

25 OCT 1951

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar a nombre de

HERBIG-HAARHAUS AKTIENGESELLSCHAFT, LACKFABRIK KOLN-BICKEN-
DORF, entidad alemana, establecida en Vitalisstrasse 218,
Colonia, Alemania,

1er. CERTIFICADO DE ADICION

por: "MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRIN-
CIPAL N°. 200.020, presentada el 16 de octubre de
1951, por:

"UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE DERIVA-
DOS NITROGENADOS DE ACIDOS GRASOS".

La Patente Número 200.020 se refiere a un pro-
cedimiento para la obtención de derivados nitrogenados de
ácidos grasos, que se caracteriza porque se hacen reaccio-
nar con isocianatos glicéridos de ácidos ceto-carbónicos
que tienen un grupo metileno no sustituido contiguo al gru-
5 po ceto.

Según el procedimiento de esta solicitud, pue-
de transformarse por consiguiente ácido licánico, por ejem-

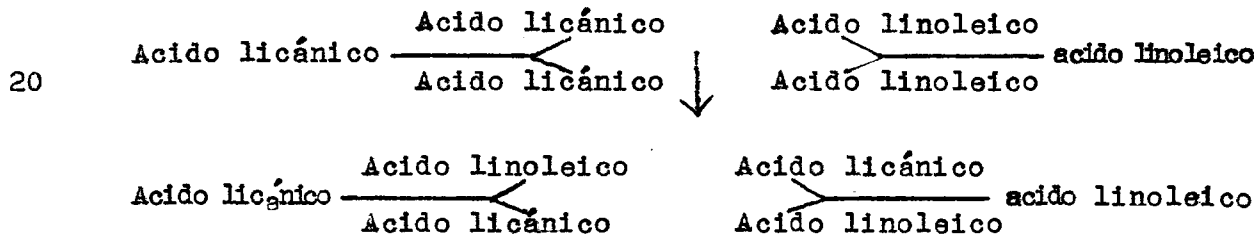


200137

plo, con un poliisocianato. Los productos obtenidos según este procedimiento representan valiosas primeras materias para la industria de las lacas.

5 Se ha descubierto que el procedimiento de la Patente Número 200.020 puede realizarse con el mismo éxito empleando triglicéridos que se obtienen por esterificación de aceite de oiticica con otros aceites grasos. La transformación puede tener lugar en forma conocida por calentamiento de una mezcla de aceites, por ejemplo, de aceite de oiticica, de soja o de linaza, a 250-260°. Durante el calentamiento tiene lugar una doble transformación de los ácidos grasos de los aceites.

15 Si, por ejemplo, se calienta una mezcla de tri-glicérido de ácido licánico y triglicérido de ácido linoleico, se obtiene una mezcla de triglicérido de ácido licánico-linoleico y triglicérido de ácido linoleico-licánico según el esquema siguiente:



25 Según las cantidades moleculares en las cuales están contenidos en la mezcla de reacción los aceites a esterificar, se obtienen diversos productos de esterificación. Por ejemplo, se puede trabajar de modo que en lo principal se obtenga un triglicérido de ácido licánico-linoleico que, por consiguiente, contiene dos moles de ácido licánico y un

200137

250



mol de otro ácido oleico en la molécula de glicérido. Tal molécula posee dos grupos cetónicos funcionales y forma con isocianatos las moléculas en cadena deseadas.

5 Los glicéridos mixtos obtenidos según el invento muestran ellos mismos buenas propiedades como los productos obtenidos de aceite de oiticica puro y se caracterizan además todavía por las buenas propiedades específicas del aceite esterificado con el aceite de oiticica.

10 Puede hacerse mención especial de que, por ejemplo, las películas de laca no se amarillean tan fácilmente, y especialmente, si se emplea aceite de soja, poseen una claridad notable. Si se emplean aceites baratos, como por ejemplo, aceite de tall, se abarata la fabricación, en primer lugar porque la reacción con diisocianato puede realizarse
15 muchas veces sin disolventes.

Ejemplos.

1. 450 Kgrs. de aceite de oiticica se esterifican con 150 Kgrs. de aceite de soja unos 90 minutos a 260-270°. Después de enfriamiento a 150°, se añaden 100 a 150
20 Kgrs. de bencina de ensayo y la mezcla de aceites esterificada se hace reaccionar a 140-160° poco a poco con 45 Kgrs. de tolulendiisocianato. Después de la adición del isocianato se sigue calentando, a fin de esterificar por completo el isocianato. Se obtiene un producto a modo de aceite
25 cido que puede mezclarse en forma habitual con secativos y disolventes de la laca. La película se seca en 30 minutos y, después de 2-3 horas se ha secado en profundidad hasta endurecerse.

200137



2. 300 Kgrs. de aceite de oiticica se esterifican con 300 Kgrs. de aceite de linaza durante 2 horas a 260°. Después de enfriar a 140° y diluir con bencina de ensayo, se añaden en el curso de 30-60 minutos 30 Kgrs. de un diisocianato y se siguen calentando 2-3 horas. Se obtienen productos que tienen una mayor velocidad de secado, dureza y resistencia al agua que los aceites sin tratar.

3. 400 Kgrs. de ácidos grasos de aceite de tall se esterifican con 50 Kgrs. de pentaeritrita. El ester de pentaeritrita obtenido de los aceites grasos de aceite de tall se calienta con 150 Kgrs. de aceite de oiticica durante 1 hora a 250°, después de enfriamiento se diluye a 180° con bencina de ensayo y finalmente, a 150°, se mezcla con 30 Kgrs. de toluilendiisocianato en el curso de 1 hora. Luego, pueda seguirse calentando 2-4 horas hasta la transformación completa del isocianato.

Los aceites obtenidos muestran, con respecto a los esteres puros de aceite de tall, una mejora muy considerable del secado.

Esta solicitud, que corresponde a la presentada en Alemania, el 22 de Marzo de 1.951, bajo el Número H. 7944 IVc/22h, se acoge a los beneficios del artículo 51 del vigente Estatuto Ley sobre Propiedad Industrial.

---- N O T A ----

Los puntos de invención propia y nueva que se

200137

2500



presentan para que sean objeto de este Certificado de Adición en España, son los siguientes:

5 1ª. Una mejora o modificación en el procedimiento para la obtención de derivados nitrogenados de ácidos grasos a partir de glicéridos de ácidos ceto-carbónicos que, contiguo al grupo ceto, contienen un grupo metileno no sustituido, con isocianatos, según la Patente principal Número 200.020, caracterizada por que se emplean triglicéridos que se obtienen por esterificación de aceite de oiticica
10 con otros aceites grasos.

2ª. Mejoras introducidas en el objeto de la patente principal número 200.020.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede y para los fines que se han especificado.

15 Esta Memoria consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid

25 OCT. 1951

P. A.

Alberto de Elizaburu
Por Poder.