

ŚRODKI POMOCNICZE	NORMA BRANŻOWA	BN-70
	Środki pomocnicze dla garbarstwa	6063-04
	Olej turecki G	Grupa katalogowa X 95 ¹⁾

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest anionoczynny środek pomocniczy o nazwie Olej turecki G, stosowany w przemyśle garbarskim jako jeden z komponentów mieszanek natłuszczających oraz do przygotowywania past barwników.

1.2. Określenia. Olej turecki G jest solą amonową siarczanowanego oleju rycynowego o niskiej zawartości estrów kwasu siarkowego.

1.3. Normy i dokumenty związane

PN-67/C-04500 Produkty chemiczne. Wytyczne pobierania i przygotowywania próbek

PN/C-60008 Chemiczne badania i próby. Przyrządy do pobierania próbek. Zgłębniki do produktów ciekłych

PN-67/O-79252 Produkty w opakowaniach transportowych. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe

Przepisy o ładowaniu i wyładowywaniu wagonów towarowych w komunikacji wewnętrznej (Załącznik nr 10 do art.27, ust.4, p. 4 DKP)

2. OZNACZENIE

OLEJ TURECKI G BN-70/6063-04

SWW 1286-411

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania ogólne. Olej turecki G powinien być klarowną cieczą o konsystencji oleju, barwy ciemnobrunatnej i słabym charakterystycznym zapachu.

3.2. Wymagania fizyczne i chemiczne

Wymagania	
a) Substancji emulgujących, %	55÷63
b) Substancji emulgowanych, %	15÷21
c) Popiołu, %, nie więcej niż	2,5
d) Substancji tłuszczącej, %	66÷74
e) pH 1-procentowego roztworu	6÷7,5
f) Rozpuszczalność w wodzie	roztwór wodny w stosunku 1 : 1 powinien być klarowny

3.3. Trwałość. Olej turecki G opakowany wg 4.1 przechowywany wg 4.2 powinien odpowiadać wymaga-

¹⁾ Symbol wg SWW: 1286-411.

niom 3.1 i 3.2 w ciągu 6 miesięcy licząc od daty wyprodukowania.

4. PAKOWANIE, PRZECCHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Olej turecki G należy pakować w bębny stalowe pojemności 200 dm³ lub w beczki polietylenowe pojemności 115 dm³²⁾.

Na każdym opakowaniu należy umieścić trwały napis wg PN-67/O-79252 zawierający co najmniej:

- a) nazwę lub znak wytwórni,
- b) oznaczenie wg rozdz. 2,
- c) numer partii,
- d) masę brutto i netto.

4.2. Przechowywanie. Olej turecki G opakowany wg 4.1 należy przechowywać w pomieszczeniach magazynowych o temperaturze 5 ÷ 25°C. Bębny stalowe i beczki polietylenowe powinny być ustawiane pionowo w jednej warstwie.

4.3. Transport. Olej turecki G opakowany wg 4.1 może być przewożony wszelkimi środkami transportu w 2 warstwach do możliwości pełnego wykorzystania użytego środka transportu. Może być przewożony w wagonach niekrytych z bocznymi ścianami oraz innych otwartych środkach transportu. Załadowane do wagonów bębny i beczki powinny być zabezpieczone przed przemieszczaniem się w czasie transportu w sposób przewidziany w § 2 i § 76 Przepisów o ładowaniu i wyładowywaniu wagonów towarowych w komunikacji wewnętrznej (załącznik nr 10 do art. 27, ust. 4 p. 4 DKP).

Beczki polietylenowe należy ładować tylko w jednej warstwie.

5. BADANIA**5.1. Rodzaje badań**

- a) oznaczanie zawartości substancji emulgujących i emulgowanych,
- b) oznaczanie zawartości popiołu,
- b) obliczanie zawartości substancji tłuszczącej,
- d) oznaczanie pH 1-procentowego roztworu,
- e) oznaczanie rozpuszczalności w wodzie.

5.2. Wielkość partii nie powinna przekraczać 1500 kg.

²⁾ Patrz Informacje dodatkowe.

Zjednoczenie Przemysłu Organicznego

Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Przemysłu Organicznego dnia 28 grudnia 1970 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji od dnia 1 października 1971 r.

(Mon. Pol. nr 19/1971 poz. 130)

5.3. Pobieranie próbek i przygotowanie średniej próbki laboratoryjnej. Próbki do badań należy pobierać wg PN-67/C-04500 zgłębnikiem nr 1 wg PN/C-60008. Z każdej partii należy wybrać do pobrania próbek następującą liczbę opakowań jednostkowych.

Liczba opakowań w partii	Liczba opakowań jednostkowych, którą należy wybrać do pobierania próbek
do 6	wszystkie
7÷15	6

Masa średniej próbki laboratoryjnej powinna być nie mniejsza niż 200 g. Znakowanie i przechowywanie średniej próbki laboratoryjnej wg PN-67/C-04500. Próbki do analizy rozjemczej należy przechowywać w ciągu 6 tygodni od daty wyprodukowania.

5.4. Opis badań

5.4.1. Oznaczanie zawartości substancji emulgujących i emulgowanych

5.4.1.1. Przyrządy

- Dwa rozdzielacze gruszkowe, każdy pojemności 100 cm³ (1 i 2).
- Dwie kolby z dnem płaskim, każda pojemności 100 cm³ (1 i 2).
- Naczynko wagowe.
- Zestaw do destylacji.

5.4.1.2. Odczynniki

- Eter naftowy, frakcja wrząca w temperaturze 40 ÷ 60°C.

- Alkohol etylowy cz., roztwór 70-procentowy.

5.4.1.3. Wykonanie oznaczania. Próbkę oleju tureckiego G w ilości około 2 g odważoną z dokładnością do 0,0002 g umieścić w rozdzielaczu 1 i wytrząsać mocno z mieszaniną 25 cm³ eteru naftowego i 25 cm³ alkoholu etylowego. Po rozdzieleniu się warstw spuścić dolną warstwę alkoholową do drugiego rozdzielacza (2). Warstwę górną pozostałą w rozdzielaczu 1 wytrząsać ponownie z 12 ml alkoholu etylowego i po rozdzieleniu dolną warstwę alkoholową dodać do warstwy alkoholowej znajdującej się w rozdzielaczu 2. Całość warstwy alkoholowej (rozdzielacz 2) wytrząsać z 25 cm³ eteru naftowego i po rozdzieleniu warstwę alkoholową spuścić do suchej zważonej kolby 1. Warstwę eterową górną po połączeniu z warstwą eterową znajdującą się w rozdzielaczu 1 spuścić do kolby 2, wysuszonej i zważonej jak poprzednio. Rozdzielacz spłukać kilkoma cm³ eteru naftowego. Eter naftowy i alkohol etylowy oddestylować z obu kolb na łaźni wodnej. Pozostałość w obu kolbach suszyć do stałej masy w temperaturze 100 ÷ 105°C.

Z suchej pozostałości wyciągów alkoholowych obliczyć procentową zawartość substancji emulgujących (X₁), z suchej pozostałości wyciągów eter-

rowych obliczyć zawartość substancji emulgowanych (X₂) wg wzorów

$$X_1 = \frac{m_1 \cdot 100}{m} \quad X_2 = \frac{m_2 \cdot 100}{m}$$

w których:

- m₁ - masa substancji emulgujących, g,
m₂ - masa substancji emulgowanych, g,
m - odważka Oleju tureckiego G, g.

5.4.1.4. Wynik. Za wynik przyjąć średnią arytmetyczną wyników co najmniej dwu oznaczeń, wyrażonych w procentach, nie różniących się między sobą nie więcej niż o 1.

5.4.2. Oznaczanie zawartości popiołu. Do tygla wyprażonego do stałej masy odważyć 4,9 ÷ 5,1 g Oleju tureckiego G z dokładnością do 0,0002 g. Tygiel wstawić do suszarki o temperaturze 105°C na 2 godz. Z ilościowego sączka przygotować knot, zanurzyć w tyglu dodając 1 ÷ 2 alkoholu etylowego i po nasyceniu Olejem tureckim G knot zapalić. Po spaleniu próbki tygiel ogrzewać na palniku do całkowitego spopielenia zawartości, wstawić do pieca muflowego o temperaturze około 900°C i prażyć do stałej masy.

Zawartość popiołu (X) obliczyć w procentach wg wzoru

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m_2}$$

w którym:

- m₁ - masa popiołu, g,
m₂ - odważka Oleju tureckiego G, g.

Za wynik przyjąć średnią arytmetyczną wyników co najmniej dwu oznaczeń wyrażonych w procentach. Różnica między oznaczeniami nie powinna być większa od 0,2.

5.4.3. Obliczanie zawartości substancji tłuszczowej. Zawartość substancji tłuszczowej (Y) obliczyć w procentach wg wzoru

$$Y = X_1 + X_2 - X$$

w którym:

- X₁ - zawartość substancji emulgujących, %,
X₂ - zawartość substancji emulgowanych, %,
X - zawartość popiołu, %.

5.4.4. Sprawdzanie pH 1-procentowego roztworu należy wykonać za pomocą papierków wskaźnikowych.

5.4.5. Badanie rozpuszczalności Oleju tureckiego G w wodzie. Do cylindra pomiarowego pojemności 100 cm³ z doszlifowanym korkiem wlać 50 cm³ Oleju tureckiego G i 50 cm³ wody o temperaturze 18 ÷ 22°C i energicznie wytrząsać w ciągu 2 min. Powinien powstać roztwór klarowny.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Do dnia 31 grudnia 1971 r. dopuszcza się produkcję Oleju tureckiego G o zawartości substancji emulgujących 50 ÷ 63% i zawartości substancji emulgowanych 12 ÷ 20%.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE do BN-70/6063-04

1. Dotychczasowe normy. Niniejsza norma zastępuje ZN-63/MPCh-SP-107.

2. Beczki polietylenowe do pakowania Oleju tureckiego G

powinny odpowiadać WT-14/B/68 Opakowania transportowe. Beczki polietylenowe V-115 l, produkowane przez Zakłady Chemiczne "Boryszew" w Boryszewie pow. Sochaczew