

Dr. W./F. 1298

Krefeld-Uerdingen, den 3. Juni 1942

Verfahren zum Konservieren und Desinfizieren. B.A.G. Target
3414 3074.17

Die Verwendung von halogenierten Phenolen als Konservierungs- und Desinfektionsmittel ist bekannt.

Es wurde nun gefunden, dass halogenierte Aminophenole, namentlich chlorierte Aminophenole mit besonderem Vorteil als Desinfektions- und Konservierungsmittel Verwendung finden können. Gegenüber den halogenierten Phenolen zeichnen sich die halogenierten Aminophenole im allgemeinen durch besonders starke Wirksamkeit, durch bedeutend höhere Löslichkeit in Wasser, sowie wesentlich schwächeren Geruch, bzw. Geruchlosigkeit aus.

Die halogenierten Aminophenole eignen sich praktisch für die verschiedensten Gebiete der Desinfektion und Konservierung.

Unter den zur Verwendung für die Zwecke der vorliegenden Erfindung besonders geeigneten halogenierten Aminophenolen seien z.B. 4-Chlor-3-aminophenol, 2-Brom-4-aminophenol, 2-Chlor-4-amino- α -naphthol, Dichloraminophenole, wie 2,5-Dichlor-4-aminophenol, Trichloraminophenole, wie 2,4,5-Trichlor-3-aminophenol, 2,3,5-Trichlor-4-aminophenol, Tetrachlor-3-aminophenol und Tetrachlor-4-aminophenol genannt.

Die Löslichkeit der Aminophenole in Wasser genügt im allgemeinen zur Erzielung der erstrebten Wirkung. Konzentrierte Lösungen kann man durch Verwendung der leicht löslichen Salze der halogenierten Aminophenole mit anorganischen oder organischen Basen, sowie auch durch Zuhilfenahme von Lösungsvermittlern, wie z.B. Äthylalkohol, Äthanolamin und Aceton herstellen.

Die halogenierten Aminophenole können auch im Gemisch mit anderen Stoffen, z.B. mit anderen bekannten Desinfektions- und Konservierungsmitteln, ferner Seifen, Riechstoffen, Farbstoffen, anorganischen Salzen, z.B. Glaubersalz und Natriumphosphat, ferner mit Stärke, Dextrin, Milchzucker usw. verwendet werden.

Beispiel 1.

Ein heissverquollener Stärkekleister wird durch Zusatz von 0,02% 2,5-Dichlor-4-aminophenol gegen Schimmelbildung und Gärung geschützt.

Beispiel 2.

Durch Zugabe von 0,006% 2,5-Dichlor-4-aminophenol kann Schimmelwachstum auf einem Malzextrakt-Gelatine-Nährboden mit Sicherheit verhindert werden.

Beispiel 3.

Ein schwach alkalischer Gelatine-Nährboden kann durch Zusatz von 0,25% 2,3,5-Trichlor-3-aminophenol gegen bakterielle Zersetzung geschützt werden.

Beispiel 4.

Einem Pflanzenleim, wie er durch alkalischen Aufschluss von Stärke erhalten wird, fügt man zur Konservierung 0,03% 2,3,5-Trichlor-4-aminophenol zu. Das Material ist hiernach gegen Schimmelbefall und Gärung geschützt.

Beispiel 5.

Eine Dextrinzubereitung wird durch Zugabe von 0,025% Tetrachlor-3-aminophenol gegen Verderben konserviert.

Beispiel 6.

Baumwollkörper wird mit einer 0,2%igen alkalischen Auflösung von Tetrachlor-3-aminophenol behandelt. Das Textilmaterial ist hiernach gegen Cellulose abbauende Mikroorganismen weitgehend geschützt. In gleicher Weise kann Tetrachlor-4-aminophenol zur fäulniswidrigen Ausrüstung von Papier-Spinnfasern verwendet werden.

Patentansprüche.

- 1.) Verwendung von halogenierten Aminophenolen als Desinfektions- und Konservierungsmittel.
- 2.) Desinfektions- und Konservierungsmittel enthaltend halogenierte Aminophenole.