

# I. G. FARBENINDUSTRIE AKTIENGESELLSCHAFT

Frankfurt a. Main

Dr. W./Ke. 1318

Krefeld-Uerdingen den 7.12.1942

Art. Z. 773 796 Va/300

BAG Target

Erz. 9.12.42

3414 30/4.17

## Verfahren zum Desinfizieren und Konservieren.

Genstand dieser Erfindung ist die Verwendung von Oximäthercarbonsäuren als Desinfektions- und Konservierungsmittel. Es wurde gefunden, dass diese Verbindungen sich durch hohe Wirksamkeit gegen Mikroorganismen bei guter Löslichkeit in Wasser und meist vollkommener Geruchlosigkeit auszeichnen. Konzentrierte Lösungen kann man in an sich bekannter Weise durch Verwendung der leicht löslichen Salze der Oximäthercarbonsäuren mit organischen oder auch anorganischen Basen sowie auch durch Zuhilfenahme von Lösungsvermittlern herstellen.

Die Oximäthercarbonsäuren sind leicht, so z.B. in bekannter Weise durch Umsatz der Alkalisalze der Oxime mit solchen Halogen-säuren, die ein reaktionsfähiges Halogen enthalten, zugänglich.

Unter den als Desinfektions- und/oder Konservierungsmittel geeigneten Oximäthercarbonsäuren seien z.B. genannt: Butyräldoxim-O-essigsäure, Hexanal- und Heptanaloxim-O-essigsäure, Heptanal-O- $\alpha$ - und - $\beta$ -propionsäure, Heptanaloxim-O- $\alpha$ -buttersäure und -capronsäure, Stearin-, Olsäurealdoxim-O-essigsäure, Cyclohexanonoxim- und  $\alpha$ -Ketotetrahydronaphthalinoxim-O-essigsäure, Phenylacetaldoxim-, Benzaldoxim-, p-Isopropylbenzaldoxim-, o-, m- oder p-Oxybenzaldoxim-, o-, m- oder p-Methoxybenzaldoxim-, o-, m- oder p-Nitrobenzaldoxim-, o-, m- oder p-Tolualdoxim-, Acetophenonoxim- und Benzophenonoxim-O-essigsäure.

Als besonders wirksam haben sich Oximätheressigsäuren erwiesen.

Die Wirksamkeit der Oximäthercarbonsäuren kann durch Einwirkung von Halogen, z.B. Chlor, gesteigert werden. So erhält man z.B. bei Verwendung der o-, m- oder p-Chlor- oder der 2,6-Dichlorbenzaldoxim-O-essigsäure, der 2,6-Dichlorbenzaldoxim-O-propionsäure oder der 5-Chlorsalicylaldoxim-O-essigsäure besonders gute Ergebnisse.

Die Oximäthercarbonsäuren können auch im Gemisch mit anderen Stoffen, z.B. mit anderen Desinfektions- und Konservierungsmitteln, ferner mit Seifen, Netzmitteln oder anderen oberflächenaktiven Stoffen, Farbstoffen oder organischen oder anorganischen Salzen verwendet werden.

Beispiel 1. Eine gelatinehaltige Malzextraktlösung wird durch Zugabe von 0,1% Heptanaloxim-O-essigsäure vor Schimmelbefall und Gärung bewahrt.

Beispiel 2. Eine zu Klebezwecken dienende Dextrinpaste wird durch Zusatz von 0,05% p-Nitrobenzaloxim-O-essigsäure gegen Verschimmeln geschützt.

Beispiel 3. Eine 10%ige schwach saure Gelatine-Gallerte wird durch Anwendung von 0,05%  $\alpha$ -Ketotetrahydronaphthalinoxim-O-essigsäure vor Schimmelpilzbefall geschützt, während eine nicht konservierte Gallerte bereits nach wenigen Tagen völlig verschimmel ist.

Beispiel 4. Schwach alkalische Eiweisslösungen, wie z.B. 15%ige Gelatine- oder Knochenleimlösungen, werden durch Zugabe von 0,2% Benzophenonoxim-O-essigsäure vor der Zersetzung durch eiweissabbauende Fäulnisbakterien geschützt.

#### Patentansprüche.

1. Verwendung von Oximäthercarbonsäuren als Desinfektions- und Konservierungsmittel.
2. Desinfektions- und Konservierungsmittel enthaltend Oximäthercarbonsäuren.