

Albumin

Albumin

Albumin oder Eiweiß wird in der Gerberei zur Herstellung von Appreturmitteln verwendet. Hierzu dient das Ei- sowie das Blutalbumin.

Eialbumin

wird aus dem Eiweiß der Hühnereier erzeugt. Das vom Dotter getrennte Eiweiß treibt man durch ein feines Sieb und klärt es durch inniges Vermischen mit ein wenig Essigsäure und Terpentinöl (auf 100 1 Eiweiß je 250 g verdünnte Essigsäure und Terpentinöl). Das in die Höhe steigende Terpentinöl nimmt das Zellgewebe und sonstige Verunreinigungen mit, so daß das klare Eiweiß unter der Ölschicht abgezapft werden kann. Das flüssige Eiweiß wird am besten in 1 cm hohen Schichten auf Porzellantellern in einem stark geheizten und gut ventilierten Räume verdampft, dessen Temperatur 50°C. nicht übersteigen darf. Nach 24 Stunden ist das Eiweiß zur trockenen Substanz verdampft und löst sich leicht als farblose oder schwach gelb gefärbte Schuppen und Blättchen von den Tellern los. Zur Darstellung von 1 kg Albumin sind etwa 250 Eier nötig.

Blutalbumin

kann nur aus völlig frischem Blute und daher bloß in großen Schlächtereien hergestellt werden. Das aus der Ader des geschlachteten Tieres fließende Blut wird in flachen Schüsseln von etwa 10 cm Höhe aufgefangen; für einen Ochsen oder eine Kuh braucht man 2 bis 3 solcher Schüsseln. Jede Schüssel wird sofort, möglichst- im Schlachthof selbst, an einem vor Erschütterungen geschützten Platze aufgestellt. Dies ist aus dem Grunde nötig, weil eine Klärung des Blutes nur möglich ist, wenn die Gerinnung in vollständiger Ruhe stattfindet. Das Blut gerinnt unmittelbar, nachdem es den Tierkörper verlassen hat. Dabei scheidet sich das Fibrin als gallertartige, elastische Masse ab, welche den aus zahllosen organisierten Teilchen bestehenden roten Farbstoff des Blutes umhüllt; werden beim Transport oder durch Erschütterung die Fibringewebe zerrissen, so tritt der Farbstoff aus, und man erhält ein mehr oder weniger dunkel gefärbtes Albumin.

Nach 2 bis 3 Stunden ist die Gerinnung vollendet, worauf man dann das flüssige Serum von den festen Blutkuchen abteilt. Das Serum wird dann ebenso wie das Eiweiß behandelt, nur wird es manchmal mit Mirbanöl oder Karbolsäure zwecks Konservierung versetzt. Von einem Stück Rindvieh erhält man etwa 18 Liter Blut, welche 4 Liter Serum und 400 g Blutalbumin ergeben.

getrocknetes Blut oder getrocknetes Blutalbumin

in anderes Blutpräparat kommt unter dem Namen getrocknetes Blut oder getrocknetes Blutalbumin in den Handel. Dieses Produkt ist gewöhnlich nur das durch Abdampfen getrocknete Blut und fast schwarz gefärbt. Manche Blutalbumine sind auch entfärbt, indem die Farbstoffe vor dem Eindampfen durch einen geringen Zusatz von Tierkohle entfernt werden, die Flüssigkeit wird dann, wie oben angegeben, filtriert und eingedampft.

Kategorien:

[Alle-Seiten](#), [Gesamt](#), [Lederbegriffe](#), [Lederherstellung](#), [ledertechnik](#), [Zurichtung](#)

Quellenangabe:

[Quellenangabe zum Inhalt](#)

Zitierpflicht und Verwendung / kommerzielle Nutzung

Bei der Verwendung von Inhalten aus [Lederpedia.de](#) besteht eine Zitierpflicht gemäß Lizenz [CC Attribution-Share Alike 4.0 International](#). Informationen dazu finden Sie hier [Zitierpflicht bei Verwendung von Inhalten aus Lederpedia.de](#). Für die kommerzielle Nutzung von Inhalten aus [Lederpedia.de](#) muss zuvor eine schriftliche Zustimmung ([Anfrage via Kontaktformular](#)) zwingend erfolgen.

[www.Lederpedia.de](#) - Lederpedia - Lederwiki - Lederlexikon

Eine freie Enzyklopädie und Informationsseite über Leder, Ledertechnik, Lederbegriffe, Lederpflege, Lederreinigung, Lederverarbeitung, Lederherstellung und Ledertechnologie

From:

<https://www.lederpedia.de/> - **Lederpedia - Lederwiki - Lederlexikon**

Permanent link:

<https://www.lederpedia.de/lederbegriffe/albumin>

Last update: **2019/05/02 14:38**

