

#### EP 3 375 850 A1 (11)

(12)

### EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(43) Veröffentlichungstag:

19.09.2018 Patentblatt 2018/38

(21) Anmeldenummer: 18000086.1

(22) Anmeldetag: 19.11.2015

(51) Int Cl.:

C10M 169/00 (2006.01)

C10N 10/02 (2006.01) C10N 10/06 (2006.01)

C10N 40/08 (2006.01)

C10N 60/02 (2006.01)

C10M 169/04 (2006.01)

C10N 10/04 (2006.01)

C10N 30/08 (2006.01)

C10N 50/10 (2006.01)

(84) Benannte Vertragsstaaten:

AL AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO PL PT RO RS SE SI SK SM TR

Benannte Erstreckungsstaaten:

**BA ME** 

Benannte Validierungsstaaten:

MA MD

(30) Priorität: 17.12.2014 DE 102014018719

(62) Dokumentnummer(n) der früheren Anmeldung(en)

nach Art. 76 EPÜ: 15804064.2 / 3 234 080

(71) Anmelder: Klüber Lubrication München SE & Co.

81379 München (DE)

(72) Erfinder:

• Egersdörfer, Karl

DE - 81379 München (DE)

· Kilthau, Thomas

DE - 81379 München (DE)

· Schmidt-Amelunxen, Martin DE - 81379 München (DE)

(74) Vertreter: Hering, Hartmut

Patentanwälte

Berendt, Leyh & Hering

**Innere Wiener Strasse 20** 

81667 München (DE)

Bemerkungen:

Diese Anmeldung ist am 31-01-2018 als

Teilanmeldung zu der unter INID-Code 62 erwähnten

Anmeldung eingereicht worden.

#### (54)HOCHTEMPERATURSCHMIERSTOFF FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE

Die Erfindung betrifft einen lebensmittelverträglichen Hochtemperaturschmierstoff, insbesondere ein Hochtemperaturöl und ein Hochtemperaturfett umfassend folgende Komponenten:

a) mindestens ein Öl ausgewählt aus einem Trimellitsäureester oder einem Gemisch aus verschiedenen Trimellitsäureestern, Alkylaromaten, vorzugsweise ein aliphathisch substituiertes Naphthalin oder Estoliden;

- b) einem hydrierten oder vollhydrierten Polyisobutylens oder einer Mischung aus hydrierten oder vollhydrierten Polyisobutylen und;
- c) Additive einzeln oder in Kombination.

Im Fall des Hochtemperaturfetts wird ein Verdickungsmittel zugegeben.

EP 3 375 850 A1

#### Beschreibung

10

30

35

40

45

50

55

[0001] Die Erfindung betrifft einen Hochtemperaturschmierstoff, insbesondere ein Hochtemperaturöl auf Basis eines aromatischen Esters, wie eines Trimellitsäureesters und Mischungen verschiedener Trimellitsäureester, Heteroaromaten, Estoliden und einem vollhydrierten oder hydrierten Polyisobutylen oder einer Mischung daraus. Des weiteren kann der Hochtemperaturschmierstoff ein Hochtemperaturfett sein, wenn den oben genannten Komponenten noch ein Verdickungsmittel zugegeben wird. Die Erfindung betrifft ferner die Verwendung dieser Hochtemperaturschmierstoffe zum Schmieren von Arbeitsgeräten, die bei der Verarbeitung von Lebensmitteln verwendet werden.

**[0002]** Neben der Schmierwirkung müssen die Schmierstoffe noch eine Vielzahl weiterer Aufgaben erfüllen: Sie müssen kühlen, Reibung, Verschleiß und Kraftübertragung verringern, vor Korrosion schützen und gleichzeitig eine dichtende Wirkung aufweisen.

[0003] Herkömmliche Schmierstoffe sind für Hochtemperaturanwendungen nicht geeignet, da sie bei hohen Temperaturen beispielsweise über Oxidations- und/oder thermische Zersetzungsreaktionen und Polymerisationen zerstört werden und ihre schmierenden Eigenschaften stark eingeschränkt werden. Bei Zersetzungsreaktionen wird der Schmierstoff in niedermolekulare flüchtige Komponenten gespalten. Deren Verdampfen führt zu unerwünschten Viskositätsänderungen, Ölverlust und zur übermäßigen Dampfbildung. Hieraus resultiert ein Verlust der Schmierwirkung. Auch durch Polymerisation verlieren die Schmierstoffe ihre Schmierwirkung aufgrund der Bildung unlöslicher Polymerisationsprodukte.

[0004] Das Entfernen dieser Verschmutzungen erhöht die Wartungsarbeiten und produziert chemische Abfallstoffe, die aufwendig entsorgt werden müssen. Aufgrund der vermehrten Reinigungs- und Wartungsarbeiten erhöhen sich die Ausfallzeiten. Insgesamt führt die Verwendung von ungeeigneten Schmierstoffen bei Hochtemperaturanwendungen zu höheren Kosten, da die Arbeitsgeräte verschmutzen und ein höherer Bedarf an Schmierstoffen besteht. Darüber hinaus sinkt die Produktqualität.

**[0005]** Als Basisöle für Hochtemperaturanwendungen werden oftmals synthetische Ester eingesetzt, da diese über eine sehr gute oxidative, hydrolytische und thermische Stabilität verfügen.

[0006] Um den vielfältigen Anforderungen bei Hochtemperaturanwendungen gerecht zu werden, müssen die Schmierstoffe unter anderem eine hohe Stabilität, niedrige Reibungsbeiwerte und hohe Verschleißfestigkeiten aufweisen. Um eine gleichmäßige Schmierung auch bei hohen Temperaturen gewährleisten zu können, muss während des gesamten Verarbeitungsprozesses ein flüssiger Schmierfilm zwischen Metallteilen bestehen bleiben. Deshalb darf der Schmierstoff bei der maximalen Verarbeitungstemperatur nur wenig verdampfen, wenig Rückstände bilden und möglichst wenig Vercrackungsrückstände bilden.

**[0007]** Hohe Verarbeitungstemperaturen treten oftmals bei der Lebensmittelverarbeitung auf, wie beim Kochen, Backen, Sieden, Rösten, Schmoren, Sterilisieren, Braten und Dämpfen. Bei diesen Vorgängen kommen diverse Arbeitsgeräte zum Einsatz. Zur Schmierung dieser Arbeitsgeräte sind hochtemperaturbeständige Schmierstoffe notwendig.

[0008] An die Basisöle zum Schmieren von Arbeitsgeräten für die Verarbeitung von Lebensmitteln werden besondere Anforderungen in Bezug auf ihre Umweltverträglichkeit und Toxizität gestellt. Grundsätzlich sollte ein lebensmittelverträglicher Schmierstoff H1 tauglich sein, wenn der Schmierstoff mittelbar oder unmittelbar mit Nahrungs-, Genuss- und Lebensmitteln in Kontakt kommen kann. Zu den bevorzugten Anwendungsbereichen in der Lebensmittelindustrie gehören Ketten in Backöfen und anderen Hochtemperaturanwendungen, sowie Transportgehänge, insbesondere Trolleys und deren Lager.

[0009] Diese Schmierstoffe unterliegen gesetzlichen Vorschriften, wie der Zertifizierung nach NSF/H1 oder NSF/H2. [0010] Die Einstufung "H1" ist von Schmierstoffen zu erzielen, die in "incidental food contact", das heißt in einem gelegentlichen technisch unvermeidbaren Kontakt mit Lebensmitteln, stehen. Ein beabsichtigter oder dauerhafter Kontakt ist jedoch auch bei der Verwendung von "H1"-Schmierstoffen auszuschliessen. Eine "H2"-Klassifikation können Schmierstoffe erzielen, die nicht toxisch und nicht kanzerogen sind. Bei der Verwendung von "H2"-Schmierstoffen ist dennoch jeglicher Kontakt mit dem Lebensmittel auszuschliessen.

[0011] Nachteilig an den bekannten lebensmittelverträglichen Schmierstoffen, die im Hochtemperaturbereich eingesetzt werden, ist, dass sie oftmals ein nicht zufriedenstellendes, technisches Leistungsvermögen aufweisen. So verfügen die bisher verwendeten lebensmittelverträglichen Schmierstoffe zwar über eine gute Oxidationsbeständigkeit und einen akzeptablen Pourpoint, ihr Rückstandsverhalten nach vollständiger Verdampfung entspricht jedoch nicht den bei Hochtemperaturanwendungen geforderten hohen Ansprüchen. Die entstandenen Vercrackungsrückstände bilden Ablagerungen, die nach einiger Zeit wieder entfernt werden müssen. In der Regel muss der Betrieb der Anlage eingestellt und der Rückstand abgelöst oder die Bauteile ausgetauscht werden. Es besteht also ein Bedarf an einem Hochtemperaturschmierstoff, bei dem die Verdampfung einzelner Grundölbestandteile des Öls stark reduziert werden und bei konstant höheren Temperatur über einen langen Zeitraum die Schmierwirkung nicht verloren geht.

[0012] Die Aufgabe der vorliegenden Erfindung besteht darin, einen Hochtemperaturöl und ein Hochtemperaturfett bereitzustellen, der den Standards eines NSF/H1 Schmierstoffes entspricht und darüber hinaus zufriedenstellende tribologische Eigenschaften aufweist. Insbesondere soll der Schmierstoff bei hoher Temperatur über einen langen Zeit-

raum eine gute Schmierwirkung zeigen. Des weiteren sollen die gebildeten Vercrackungsrückstände nicht verlacken, sondern durch Frischöl wieder anlösbar sein. Ferner soll der Hochtemperaturschmierstoff eine gute hydrolytische Stabilität aufweisen, korrosions- und verschleißresistent sein, sowie eine gute Oxidationsbeständigkeit und ein an die Anforderungen angepasstes Tieftemperaturverhalten aufweisen.

- [0013] Diese Aufgabe wird erfindungsgemäß durch ein lebensmittelverträgliches Hochtemperaturöl umfassend folgende Komponenten gelöst:
  - a) 93,9 bis 45 Gew.-% mindestens eines Öls, ausgewählt aus der Gruppe bestehend aus einem Gemisch aus Trimellitsäure-tri(iso-C<sub>10</sub>)ester (1) und Trimellithsäure-tri(iso-C<sub>13</sub>)ester (2), wobei das Mischungsverhältnis von (1) zu (2) bei 99:1 bis 1:99, Alkylaromaten, vorzugsweise aliphatisch substituiertes Naphthalin, Estoliden;
  - b) 6 bis 45 Gew.-% eines Polymers, nämlich eines hydrierten oder vollhydrierten Polyisobutylen oder einer Mischung aus hydrierten oder vollhydrierten Polyisobutylen;
  - c) 0,1 bis 5 Gew.-% Additive einzeln oder in Kombination, ausgewählt aus der Gruppe bestehend aus Korrosionsschutzadditiven, Antioxidanten, Verschleißschutzadditiven, UV-Stabilisatoren, anorganischen oder organischen Feststoffschmierstoffen.

[0014] Das erfindungsgemäße lebensmittelverträgliche Hochtemperaturfett umfaßt:

- a) 91,9 bis 30 Gew.-% mindestens eines Öls, ausgewählt aus der Gruppe bestehend aus einem Gemisch aus Trimellitsäure-tri(iso-C<sub>10</sub>)ester (1) und Trimellithsäure-tri(iso-C<sub>13</sub>)ester (2), wobei das Mischungsverhältnis von (1) zu (2) bei 99:1 bis 1:99, Alkylaromaten, vorzugsweise aliphatisch substituiertes Naphthalin, Estoliden;
- b) 6 bis 45 Gew.% eines Polymers, nämlich eines hydrierten oder vollhydrierten Polyisobutylen oder einer Mischung aus hydrierten oder vollhydrierten Polyisobutylen;
- c) 0,1 bis 5 Gew.-% Additive einzeln oder in Kombination, ausgewählt aus der Gruppe bestehend aus Korrosionsschutzadditiven, Antioxidanten, Verschleißschutzadditiven, UV-Stabilisatoren, anorganischen oder organischen Feststoffschmierstoffen und
- d) 2 bis 20 Gew.-% Verdickungsmittel.

10

15

20

25

30

35

50

55

- **[0015]** Überraschend wurde gefunden, dass das erfindungsgemäße Hochtemperaturöl und das erfindungsgemäße Hochtemperaturfett sowohl geeignet für eine H1-Klassifizierung sind, als auch sich durch eine hervorragende Leistungsfähigkeit auszeichnen. So zeigt das erfindungsgemäße Hochtemperaturöl bzw. Hochtemperaturfett eine hohe thermische Stabilität kombiniert mit einer hohen Lebensdauer und guten Schmiereigenschaften.
- [0016] Das erfindungsgemäße Hochtemperaturöl und das erfindungsgemäße Hochtemperaturfett umfassen als eine Esterverbindung einen Trimellitsäureester oder ein Gemisch aus verschiedenen Trimellitsäureestern, wobei die Alkoholgruppe des Esters eine lineare oder verzweigte Alkylgruppe mit 8 bis 16 Kohlenstoffatomen ist. Je nach Wahl des aromatischen Esters können die Eigenschaften des Schmierstoffs, beispielsweise die Viskosität, das Viskositäts-Temperatur-Verhalten, die Oxidationsbeständigkeit und Rückstandsverhalten angepasst werden.
- [0017] Gemäß einer besonders bevorzugten Ausführungsform der Erfindung umfasst der aromatische Ester einen sterisch gehinderten Alkohol als Alkoholkomponente, vorzugsweise einen Alkohol mit 8 bis 16 Kohlenstoffatomen, insbesondere 10 bis 13 Kohlenstoffatomen, insbesondere Trimellitsäure-tri(iso- $C_{10}$ )ester (1) und Trimellitsäure-tri(iso- $C_{13}$ )ester (2). Das Mischungsverhältnis von (1) zu (2) liegt bei 99:1 bis 1:99, besonders bevorzugt ist das Mischungsverhältnis von (1): (2) von 87,12.
- [0018] Das erfindungsgemäße Hochtemperaturöl bzw. das erfindungsgemäße Hochtemperaturfett können ein zweites Öl enthalten, das einen Aromaten umfasst.
- 45 [0019] Unter einem Aromaten wird erfindungsgemäß ein monocyclisches, bicyclisches oder tricyclisches Ringsystem mit vier bis fünfzehn Kohlenstoffatomen verstanden, wobei das monocyclische Ringsystem aromatisch ist oder zumindest einer der Ringe in einem bi- oder tricylischen Ringsystem aromatisch ist. Bevorzugt wird ein bicyclisches Ringsystem, das vorzugsweise 10 Kohlenstoffatome aufweist, eingesetzt.
  - [0020] Bevorzugt ist der Aromat mit einem oder mehreren aliphatischen Substituenten substituiert. Besonders bevorzugt ist der Aromat mit ein bis vier aliphatischen Substituenten und insbesondere mit zwei oder drei aliphatischen Substituenten substituiert.
  - **[0021]** Eine Alkylgruppe ist erfindungsgemäß eine gesättigte aliphatische Kohlenwasserstoffgruppe mit 1 bis 30, vorzugsweise 3 bis 20, noch bevorzugter 4 bis 17 und insbesondere 6 bis 15 Kohlenstoffatomen. Eine Alkylgruppe kann linear oder verzweigt sein und ist wahlweise mit einem oder mehreren der oben genannten Substituenten substituiert.
  - [0022] Praktische Versuche haben gezeigt, dass Gemische unterschiedlich substituierter Naphthaline, das heißt Gemische aus Naphthalinen, die einen unterschiedlichen Substitutionsgrad und unterschiedliche aliphatische Substituenten aufweisen, besonders geeignet sind. Durch Variation der Mischungszusammensetzung können in diesem Fall die Eigenschaften, wie beispielsweise die Viskosität, des Hochtemperaturschmierstoffs besonders einfach eingestellt werden.

Aliphatisch substituierte Naphthaline zeichnen sich ferner durch hervorragende Lösungseigenschaften und hohe thermooxidative Stabilität aus.

[0023] Die Viskosität, gemessen bei 40 °C, des aliphathisch substituierten Naphthalins beträgt vorzugsweise 30 bis 600 mm²/s, bevorzugter 30 bis 300 m²/s.

[0024] Des weiteren können auch Estolide als Komponente a) verwendet werden. Bevorzugte Viskositäten, gemessen bei 40°C liegen zwischen 30 und 500 mm²/sec. Besonders bevorzugt sind Viskositäten von 30 bis 140 mm²/sec.

[0025] Unter Estoliden versteht man Esterverbindungen, die säure- oder enzymatischkatalysiert aus Fettsäuren bevorzugt Ölsäure oder Dicarbonsäuren hergestellt werden. Dabei greift die Säurefunktion die Doppelbindung eines benachbarten Fettsäuremoleküls an, so dass eine höher molekularere Esterverbindung entsteht. Die endständige Säuregruppe wird dann üblicherweise mit einem Alkohol, bevorzugt 2-Ethyl-hexanol verestert und anschließend werden die restlichen Doppelbindungen hydriert oder mit Carbonsäure z.B. Essigsäure verestert. Andere Alkohol wie z.B. Isoamylalkohol oder Guebert Alkohole sind ebenfalls für die Veresterung der endständigen Säuregruppe denkbar.

[0026] Weitere Estolide können auch über eine Kondensation von Hydroxycarbonsäuren, z.B. Ölsäure- oder Stearinsäurederivate synthetisiert werden. Die Kettenlänge der verwendeten Hydroxycarbonsäuren oder ungesättigte Säuren können von  $C_6$  bis  $C_{54}$  reichen. Die Säuren können weitere funktionelle Gruppen z.B. Amine, Ether, schwefelhaltige Gruppen enthalten. Darüber hinaus ist auch eine Veresterung mit alpha-Olefinen oder B-Farnesen denkbar.

[0027] Das erfindungsgemäße Hochtemperaturöl bzw. das Hochtemperaturfett umfassen des weiteren ein Polyisobutylen. Durch geeignete Wahl des Polyisobutylens, insbesondere im Hinblick auf Hydrierungsgrad und Molekulargewicht, können die Eigenschaften des erfindungsgemäßen Öls und Fettes, beispielsweise deren kinematische Viskosität, in erwünschter Weise beeinflusst werden. Das Polyisobutylen kann in hydrierter oder vollhydrierter Form eingesetzt werden, ebenso kann eine Mischung aus hydriertem und vollhydriertem Polyisobutylen verwendet werden. Bevorzugt werden vollhydrierte Polyisobutylene eingesetzt. Das Polyisobutylen ist in einer Menge von 6 bis 45 Gew.-% in der Zusammensetzung vorhanden, bevorzugt werden 10 bis 45 Gew.-%, insbesondere 15 bis 45 Gew.-% eingesetzt.

**[0028]** Gemäß einer weiteren bevorzugten Ausführungsform weist das Polyisobutylen ein zahlenmittleres Molekulargewicht von 115 bis 10.000 g/mol, vorzugsweise von 160 bis 5000 g/mol auf.

[0029] Das erfindungsgemäße Hochtemperaturöl bzw. das Hochtemperaturfett umfassen des weiteren von 0,1 bis 5 Gew.-%, Additive, die einzeln oder in Kombination eingesetzt werden und aus der Gruppe bestehend aus Korrosionsschutzadditiven, Antioxidaten, Verschleißschutzadditiven, UV-Stabilisatoren, anorganischen oder organischen Feststoffschmierstoffen, ausgewählt werden.

[0030] Das erfindungsgemäße Hochtemperaturfett umfasst des weiteren ein Verdickungsmittel. Das Verdickungsmittel in dem erfindungsgemäßen Hochtemperaturfett der Schmierstoffzusammensetzung ist entweder ein Reaktionsprodukt aus einem Diisocyanat, vorzugsweise 2,4-Diisocyanatotoluol, 2,6-Diisocyanatotoluol, 4,4'-Diisocyanatodiphenylmethan, 2,4'-Diisocyanatophenylmethan, 4,4'-Diisocyanatodi-phenyl, 4,4'-Diisocyanato-3-3'-dimethylphenyl, 4,4'-Diisocyanato-3,3'-dimethylphenylmethan, die einzeln oder in Kombination verwendet werden können, mit einem Amin der allgemeinen Formel R'2-N-R, oder einem Diamin der allgemeinen Formel R'2-N-R-NR'2, wobei R ein Aryl-, Alkyl- oder Alkylenrest mit 2 bis 22 Kohlenstoffatomen ist und R' identisch oder verschieden ein Wasserstoff, ein Alkyl-, Alkylen- oder Arylrest ist, oder mit Gemischen aus Aminen und Diaminen

wird aus gewählt aus Al-Komplexseifen, Metall-Einfachseifen der Elemente der ersten und zweiten Hauptgruppe des Perriodensystems, Metall-Komplexseifen der Elemente der ersten und zweiten Hauptgruppe des Periodensystems, Bentonite, Sulfonate, Silikate, Aerosil, Polyimide oder PTFE oder einer Mischung der vorgenannten Verdickungsmittel. [0031] Um den gesetzlichen Bestimmungen bezüglich der Verwendung von Schmierstoffen zum Schmieren von Arbeitsgeräten für die Verarbeitung von Lebensmitteln zu entsprechen, ist es zweckmäßig, wenn die eingesetzten Additive eine H1-Klassifikation aufweisen.

[0032] Der Zusatz von Antioxidantien kann die Oxidation des erfindungsgemäßen Öls oder Fetts, insbesondere bei seinem Einsatz, verringern oder gar verhindern. Bei einer Oxidation können unerwünschte freie Radikale entstehen und infolgedessen vermehrt Zersetzungsreaktionen des Hochtemperaturschmierstoffes auftreten. Durch die Zugabe von Antioxidantien wird das Hochtemperaturöl bzw. das -fett stabilisiert.

[0033] Erfindungsgemäß besonders geeignete Antioxidantien sind die folgenden lebensmittelverträglichen Verbindungen:

diaromatische Amine, Phenolharze, Thiophenolharze, Phosphite, butyliertes Hydroxytoluol, butyliertes Hydroxyanisol, Phenyl-alpha-naphthylamin, Phenyl-betanaphthylamin, octyliertes/butyliertes Diphenylamin, di-alpha-Tocopherol, ditert-butyl-Phenyl, Benzolpropansaure und Mischungen dieser Komponenten.

[0034] Kommerziell erhältliche lebensmittelverträgliche Additive sind:

IRGANOX® 1010 (Benzolpropansäure, 3,5-bis(1,1-Dimethylethyl)-4-hydroxy-2,2-bis[[3-[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-1-oxopropoxy]methyl]-1,3-propandiylester; IRGANOX® L06 (alkyliertes Phenyl-alpha-naphthylamin oder N-Phenyl-ar-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)-1-naphthalenamin;

4

55

30

35

45

50

IRGANOX® L01 (dioctyliertes Diphenylamin);

IRGANOX® L57 (Mischung aus alkylierten Diphenylaminen);

IRGANOX® L06;

IRGANOX® L 115;

5 IRGANOX® L150 (Mischung aus aminischen und phenolischen Antioxidantien mit hohem Molekulargewicht);

IRGANOX® L64 (Mischung aus Mono- und Dialkyl- butyl/octyl -diphenylamin);

IRGANOX® 1035; (Mischung bestehend aus Thiodiethylenbis(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyhydrocinnamat);

IRGANOX® 1010;

IRGANOX® L101 (Mischung bestehend aus Tetrakis[methylen-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat]methan);

IRGANOX® L109 (Benzolpropansäure, 3,5-bis(1,1-dimethyl)-4-hydroxy-1,6-Hexandiylester);

IRGANOX® L57;

10

45

50

55

IRGANOX® L109;

Irgalube® TPPT;

15 IRGANOX® L115 (Benzolpropansäure, 3,5-Bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-, thiodi-2, 1- Ethandiylester);

IRGANOX® E201 (flüssiges DL-alpha-tocopherol, 2H-1-Benzopyran-6-ol,3,4-dihydro-2,5,7,8-tetramethyl-2-(4,8,12-Trimethyltridecyl);

IRGAFOS® 168 (Mischung enthaltend Tris(2,4-di-tert-butylphenyl)Phosphat); ADDITIN® RC7130 (N-Phenyl-1-naphthylamin);

Na-LUBE® A0142 (flüssiges Diphenylamin basiertes Antioxidant);

VANLUBE® 961 (Mischung aus octyliertem und butyliertem Diphenylamin oder Benzolamin, N-Phenyl, Reaktionsprodukt aus 2,4-Trimethylpentan und 2-Methylpropen);

VANLUBE® PCX (Mischung enthaltend 1-Hydroxy-4-methyl-2-6-di-tert-Butylbenzol); Hexamethylenbis(3,5-di-tert-butyl-4-Hydroxyhydrocinnamt);

lrgafox® 168; Reaktionsprodukt aus N-Phenylbenzolamin mit 2,4,4-Trimethylpenten; Thiodiethylenbis(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyhydro-Cinnamatmethan); Bis(4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenyl)amin;

3,5-Bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyester;

Thiodi-2,1-Ethandiylester.

[0035] Weiterhin kann das Hochtemperaturöl bzw. das -fett Korrosionsschutzadditive, Metalldesaktivatoren oder Ionen-Komplexbildner enthalten. Hierzu zählen Triazole, Imidazoline, N-Methylglycin (Sarcosin), Benzotriazolderivate, N,N-Bis(2-ethylhexyl)-ar-methyl-1H-benzotriazol-1-methanamin; n-Methyl-N(1-oxo-9-octadecenyl)glycin, Gemisch aus Phosphorsäure und Mono-und Diisooctylester umgesetzt mit (C<sub>11-14</sub>)-Alkylaminen, Gemisch aus Phosphorsäure und Mono-und Diisooctylester umgesetzt mit tert-Alkylamin und primären (C<sub>12-14</sub>)-Aminen, Dodekansäure, Triphenylphosphorthionat und Aminphosphate. Kommerziell erhältliche Additive sind die folgenden: IRGAMET® 39, IRGACOR® DSS G, Amin O; SARKOSYL® O (Ciba), COBRATEC® 122, CUVAN® 303, VANLUBE® 9123, CI-426, CI-426EP, CI-429 und CI-498.

**[0036]** Weitere denkbare Verschleißschutzadditive sind Amine, Aminphosphate, Phosphote, Thiophosphate, Phosphorthionate und Mischungen dieser Komponenten. Zu den kommerziell erhältlichen Verschleißschutzadditiven gehören IRGALUBE® TPPT, IRGALUBE® 232, IRGALUBE® 349, IRGALUBE® 211 und ADDITIN® RC3760 Liq 3960, FIRC-SHUN® FG 1505 und FG 1506, NA-LUBE® KR-015FG, LUBEBOND®, FLUORO® FG, SYNALOX® 40-D, ACHESON® FGA 1820 und ACHESON® FGA 1810.

[0037] Des weiteren können das Öl bzw. das Fett lebensmitteltaugliche Festschmierstoffe wie PTFE, BN, Na-Pyrophosphat, Zn-Oxid, Mg-Oxid, Zn-Pyrophosphat, Na-Thiosulfat, Mg-Carbonat, Ca-Carbonat, Ca-Stearat, Zn-Sulfid oder eine Mischung daraus enthalten.

**[0038]** Praktische Versuche haben gezeigt, dass das erfindungsgemäße Hochtemperaturöl bzw. -fett bis zu einer Temperatur von 250°C keine oder zu vernachlässigende Zersetzungserscheinungen aufweist. Hierunter wird verstanden, dass sich weniger als 10% des Schmierstoffs zersetzen.

**[0039]** Das erfindungsgemäße Hochtemperaturöl bzw. -fett kann als ein weiteres lebensmittelverträgliches Grundöl ein Öl, vorzugsweise ausgewählt aus der Gruppe bestehend aus Mineralöl, aliphatischen Carbonsäure- und Dicarbonsäureestern, Fettsäuretriglyzeriden und/oder Poly-alpha-olefinen enthalten.

[0040] In einer besonderen Ausführungsform enthält das erfindungsgemäße Hochtemperaturöl bzw. -fett ein Estolid, wobei vorzugsweise die Hauptbestandteile des Estolides gewonnen werden durch chemische oder enzymatische Prozesse ausgehend von nativen Ölen aus der Gruppe Sonnenblumenöl, Rapsöl, Rizinusöl, Leinöl, Maisöl, Diestelöl, Sojabohnenöl, Leinsamenöl, Erdnussöl, "Lesqueralle"-Öl, Palmöl, Olivenöl oder Mischungen aus den vorgenannten Ölen.

[0041] Praktische Versuche haben gezeigt, dass das erfindungsgemäße Hochtemperaturöl bzw. -fett aufgrund seiner physikalischen und chemischen Eigenschaften hervorragend zum Schmieren von Arbeitsgeräten für die Verarbeitung

von Lebensmitteln verwendet werden kann. Aufgrund seiner guten Temperaturbeständigkeit kann er auch bei hohen Einsatztemperaturen bis 260°C, vorzugsweise bei Temperaturen von 150 bis 250°C eingesetzt werden, z.B. Ketten in Backöfen.

[0042] Die Erfindung betrifft ferner ein Verfahren zur Herstellung des oben beschriebenen Hochtemperaturöls bzw. -fetts, bei dem die Grundöle und die Additive miteinander vermischt werden.

[0043] Die Erfindung wird nun anhand der nachfolgenden Beispiele näher erläutert.

#### Beispiele 1 bis 7

15

25

30

35

40

50

55

10 Herstellung eines erfindungsgemäßen Hochtemperaturöls für die Lebensmittelind ustrie

**[0044]** Es werden zwei Trimellitsäureester in einem Rührkessel vorgelegt. Bei 100°C wird unter Rühren das Polyisobutylen und ggf. ein weiteres Öl hinzugegeben. Anschließend wird das Gemisch 1 h gerührt, um eine homogene Mischung zu erhalten. Die Verschleißschutzmittel und das Antioxidationsmittel werden bei 60°C unter Rühren in den Kessel zugegeben. Nach ca. 1 Stunde kann das fertige Öl in die vorgesehenen Gebinde abgefüllt werden.

#### Zusammensetzung der Hochtemperaturöle:

[0045] Tabelle 1 zeigt die Zusammensetzungen der Hochtemperaturöle und die Wiederanlösbarkeit des Ölrückstandes nach vollständiger Verdampfung des Öls in Abhängigkeit von der zugegebenen Menge an Poyisobutylen.

	<u>Tab</u>	elle 1					
	Bsp.1	Bsp. 2	Bsp. 3	Bsp. 4	Bsp. 5	Bsp. 6	Bsp. 7
vollhydriertes Polyisobutylen	24,41	22,0	19,53	17,1	14,63	12,2	9,76
C <sub>10</sub> - verzweigter Trimellitsäureester (1)	71,52	73,91	76,35	78,76	81,2	83,61	86,02
C <sub>13</sub> -verzweigter Trimellitsäureester (2)	0,72	0,74	0,77	0,79	0,82	0,84	0,87
Viskosität 40°C mm²/s	426,8	375,5	328,7	292,7	259	228,8	202,8
Anlösbarkeit des Rückstandes nach 72h/ 250°C	4	3	3	2	1 (Lack)	1 (Lack)	1 (Lack)

- 4 = Rückstand nach vollständiger Verdampfung sehr gut anlösbar
- 3 = Rückstand nach vollständiger Verdampfung gut anlösbar
- 2 = Rückstand nach vollständiger Verdampfung partiell anlösbar
- 1 = Rückstand nach vollständiger Verdampfung nicht anlösbar

**[0046]** Alle Angaben sind in Gewichts-%. Der Rest auf 100 Gew.-% ergibt sich durch die Zugabe von Additiven, insbesondere aminische und/oder phenolische Antioxidanten, Korrosionschutzadditive, Verschleißschutzadditiven EP/AW sowie Metalldesaktivatoren.

**[0047]** Diese Ergebnisse zeigen, dass es bis zu einer kinematischen Viskosität bei 40°C von 292,7 mm²/s möglich ist, die nach vollständiger Verdampfung entstandenen Rückstände mit frischem Öl wieder anzulösen. Die Zusammmensetzung nach Beispiel 1 zeigt die besten Eigenschaften hinsichtlich Viskosität und Wiederanlösbarkeit.

**[0048]** Die nachfolgenden Beispiele 8 bis 10 zeigen im Vergleich zu den Vergleichsbeispielen 1 bis 3 die hervorragenden Eigenschaften des erfindungsgemäßen lebensmittelverträglichen Hochtemperaturöls, im Hinblick auf die Anlösbarkeit, wenn unterschiedliche Komponenten a) als Öl verwendet werden.

#### Beispiele 8 bis 10

Zusammensetzung der Öle (alle Angaben sind in Gew.-%)

#### [0049]

Tabelle 2
Beispiel 8 Vergleichsbeispiel 1

Trimellitat 1 70,0 52,65

(fortgesetzt)

	Beispiel 8	Vergleichsbeispiel 1
Trimellitat 2	0,7	44,0
hydriertes PIB	25,95	0,0
aminisches Antioxidant	0,5	0,5
phenolisches Antioxidant	1,5	1,5
Verschleißschutz EP/WA	1,0	1,0
Korrossionsschutz	0,25	0,25
Metall-Desaktivator	0,1	0,1
Anlösbarkeit	sehr gut (4)	schlecht (1)

	Tabelle 3 Beispiel 9	Vergleichsbeispiel 2
Trimellitat 1	0,0	52,65
Trimellitat 2	0,0	44,0
alkyliertes Naphthalin	70,65	0,0
hydriertes PIB	26,0	0,0
aminisches Antioxidant	0,5	0,5
phenolisches Antioxidant	1,5	1,5
Verschleißschutz EP/WA	1,0	1,0
Korrossionsschutz	0,25	0,25
Metall-Desaktivator	0,1	0,1
Anlösbarkeit	sehr gut (4)	schlecht (1)

	Tabelle 4	
	Beispiel 10	Vergleichsbeispiel 3
Trimellitat 1	0,0	52,65
Trimellitat 2	0,0	44,0
Estolid 1	40,4	0,0
Estolid 2	23,25	0,0
hydriertes PIB	33,00	0,0
aminisches Antioxidant	0,5	0,5
phenolisches Antioxidant	1,5	1,5
Verschleißschutz EP/WA	1,0	1,0
Korrossionsschutz	0,25	0,25
Metall-Desaktivator	0,1	0,1
Anlösbarkeit	sehr gut (4)	schlecht (1)

[0050] In Tabelle 5 werden nachfolgend die erfindungsgemäßen lebensmittelverträglichen Hochtemperaturfette beispielhaft beschrieben.

50		Tabelle 5					
		Bsp.11	Bsp. 12	Bsp. 13	Bsp. 14	Bsp. 15	Bsp. 16
	Trimellitat 1	46,3	0,0	46,3	39,0	46,3	46,3
55	Trimellitat 2	17,1	0,0	17,1	20,0	17,7	17,7
	Estolid 1	0,0	38,4	0,0	0,0	0,0	0,0
	Estolid 2	0,0	25,6	0,0	0,0	0,0	0,0
	alkyliertes Naphthalin	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

(fortgesetzt)

	Bsp.11	Bsp. 12	Bsp. 13	Bsp. 14	Bsp. 15	Bsp. 16
vollhydriertes PIB	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0
Antioxidant	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Verdickungsmittel	10,6	10,0	10,6	15,0	10,0	10,0

**[0051]** Um die Wiederanlösbarkeit zu bestimmen, wurden die Proben bei 250°C für 72 Stunden getempert. Der Rückstand wurde mit der jeweiligen Grundöl des Fettmusters wieder angelöst. In allen Beispielen war die Wiederanlösbarkeit gut.

[0052] Bei den in den Beispielen 11 bis 16 verwendeten Verdickungsmitteln handelt es sich um Li-Komplex (Bsp. 11 und 12), Al-Komplex (Bsp. 13), Bentonit (Bsp. 14), Ca-Einfach (Bsp. 15), Li-Einfach (Bsp. 16) und Harnstoff (Bsp. 17).

Fortsetzung Tabe	lle <u>5</u>
	Bsp.17
Trimellitat 1	46,3
Trimellitat 2	18,7
Estolid 1	0,0
Estolid 2	0,0
alkyliertes Naphthalin	0,0
vollhydriertes PIB	25,0
Antioxidant	1,0
Verdickungsmittel	9,0

[0053] Des weiteren wurde die Wiederanlösbarkeit des Ölrückstandes nach vollständiger Verdampfung bei zwei verschiedenen Temperaturen (220°C/120h) und (250°C/72h) in Abhängigkeit des Mischungsverhältnisses der beiden Trimellitsäureester (1) und (2) untersucht. Die Konzentration des vollhydrierten PIB wurde bei 25 Gew.-% konstant gehalten. Es wurde überraschenderweise gefunden, dass für beide Temperaturen die Wiederanlösbarkeit vom Mischungsverhältnis der beiden Trimellitsäureester abhängt. Bei einem Mischungsverhältnis von 0,02, d.h. einem hohen Anteil des iso-C<sub>13</sub>-Trimellitsäureester gegenüber dem iso-C<sub>10</sub>-Ester, ist der Rückstand mit Frischöl nicht wieder anlösbar, jedoch steigt die Anlösbarkeit mit zunehmendem Gehalt an iso-C<sub>10</sub>-Trimellithsäureester deutlich an, wie der Abbildung 1 zu entnehmen ist. Bei einem Mischungsverhältnis von 1:1 wird ein Sättigungspunkt erreicht. Die Werte sind auch in der Tabelle 6 gezeigt.

Tabelle 6

Verhältnis iso-C10/iso-C13	Anlösbarkeit der Rückstandes nach vollständiger Verdampfung (Alterung)		
	250°C/72h	220°C/120h	
0,02	1	1	
0,33	2	3	
1,00	3	4	
2,97	3	4	
87,12	3	4	

- 4 = Rückstand nach vollständiger Verdampfung sehr gut anlösbar
- 3 = Rückstand nach vollständiger Verdampfung gut anlösbar

5

10

15

20

25

35

40

45

50

- 2 = Rückstand nach vollständiger Verdampfung partiell anlösbar
- 1 = Rückstand nach vollständiger Verdampfung nicht anlösbar

**[0054]** Es konnte also gezeigt werden, dass die Anlösbarkeit der Rückstände nicht nur von dem Hydrierungsgrad des Polyisobutylens, sondern auch vom Mischungsverhältnis der beiden Ester abhängt. Beide Ester müssen in Kombination verwendet werden, um die H1-Fähigkeit, des Hochtemperaturöls zu gewährleisten. Die Mischungsverhältnisse sind frei wählbar, ab einer 1:1 Mischung beginnen die bevorzugten Bereiche. Besonders bevorzugt ist das Verhältnis von 87,12 (iso-C<sub>10</sub>/iso-C<sub>13</sub>).

[0055] Die vorstehend beschriebenen lebensmittelverträglichen Hochtemperaturöle und Hochtemperaturfette können

auch zur Schmierung von Arbeitsgeräten verwendet werden, die ähnlichen Einschränkungen hinsichtlich der Anforderungen an die Schmierstoffe unterliegen. Dazu gehören die Kosmetik- und Arzneimittelindustrie sowie die Tierfutterindustrie.

[0056] Im Hinblick auf die Lebensmittelindustrie können die erfindungsgemäßen Hochtemperaturschmierstoffe zum Schmieren von Arbeitsgeräten bei der Lebensmittelverarbeitung, als Hydrauliköle für die Lebensmittelindustrie, für Transport- und Steuerketten in der Lebensmittelindustrie, sowie für Vorrichtungen für die Verarbeitung von Getreide, Mehl und Tierfutter sowie für Backöfen verwendet werden.

[0057] Bei einigen Anwendungen ist die Verwendung in Form eines Sprays vorteilhaft.

# Patentansprüche

10

20

25

30

35

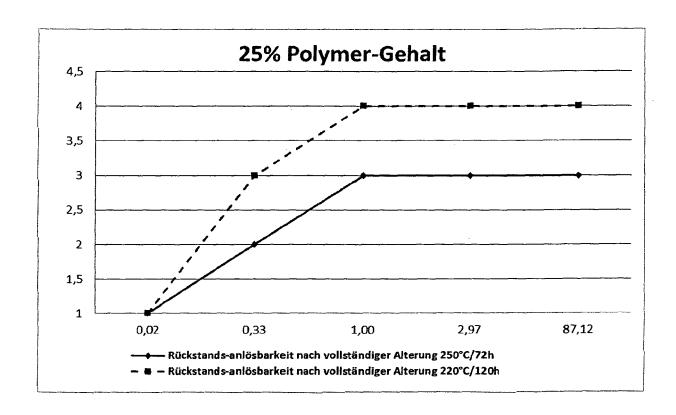
45

50

- 1. Lebensmittelverträgliches Hochtemperaturöl umfassend folgende Komponenten:
- a) 93,9 bis 45 Gew.-% mindestens eines Öls, ausgewählt aus der Gruppe bestehend aus einem Gemisch aus Trimellitsäure-tri(iso-C<sub>10</sub>)ester (1) und Trimellithsäure-tri(iso-C<sub>13</sub>)ester (2), wobei das Mischungsverhältnis von (1) zu (2) bei 99:1 bis 1:99 liegt, Alkylaromaten, Estoliden;
  - b) 6 bis 45 Gew.-% eines Polymers, ausgewälht aus der Gruppe bestehend aus einem hydrierten oder vollhydrierten Polyisobutylen oder einer Mischung aus hydrierten oder vollhydrierten Polyisobutylen;
  - c) 0,1 bis 5 Gew.-% Additive einzeln oder in Kombination, ausgewählt aus der Gruppe bestehend aus Korrosionsschutzadditiven, Antioxidanten, Verschleißschutzadditiven, UV-Stabilisatoren, anorganischen oder organischen Feststoffschmierstoffen.
  - 2. Lebensmittelverträgliches Hochtemperaturfett umfassend folgende Komponenten:
    - a) 91,9 bis 30 Gew.-% mindestens eines Öls, ausgewählt aus der Gruppe bestehend aus einem Gemisch aus Trimellitsäure-tri(iso-C<sub>10</sub>)ester (1) und Trimellithsäure-tri(iso-C<sub>13</sub>)ester (2), wobei das Mischungsverhältnis von (1) zu (2) bei 99:1 bis 1:99 liegt, Alkylaromaten, Estoliden;
    - b) 6 bis 45 Gew.% eines Polymers, ausgewälht aus der Gruppe bestehend aus einem hydrierten, vollhydrierten Polyisobutylen oder einer Mischung aus hydrierten oder vollhydrierten Polyisobutylen;
    - c) 0,1 bis 5 Gew.-% Additive einzeln oder in Kombination, ausgewählt aus der Gruppe bestehend aus Korrosionsschutzadditiven, Antioxidanten, Verschleißschutzadditiven, UV-Stabilisatoren, anorganischen oder organischen Feststoffschmierstoffen und
    - d) 2 bis 20 Gew.-% Verdickungsmittel.
  - **3.** Hochtemperaturöl bzw. Hochtemperaturfett nach Anspruch 1 oder 2 bei dem die alkylaromatische Verbindung ein aliphatisch substituiertes Naphthalin ist.
- **4.** Hochtemperaturöl bzw. Hochtemperaturfett nach Anspruch 1 oder 2, bei dem die Komponente a) als weiteres lebensmittelverträglichen Öls eine Verbindung ausgewählt aus der Gruppe bestehend aus Mineralöl, aliphatischen Carbonsäure- und Dicarbonsäureestern, Fettsäuretriglyzeriden und Poly-alpha-olefinen umfasst
  - 5. Hochtemperaturfett nach Anspruch 2, bei dem die Komponente d) ausgewählt wird aus der Gruppe bestehend aus Harnstoff, Al-Komplexseifen, Metall-Einfachseifen der Elemente der ersten und zweiten Hauptgruppe des Perriodensystems, Metall-Komplexseifen der Elemente der ersten und zweiten Hauptgruppe des Periodensystems, Bentonite, Sulfonate, Silikate, Aerosil, Polyimide, PTFE oder einer Mischung der vorgenannten Verdickungsmittel.
  - 6. Verwendung des Hochtemperaturöls bzw. Hochtemperaturfetts nach einem der vorherigen Ansprüche zum Schmieren von Arbeitsgeräten in der Lebensmittelverarbeitung, als Hydrauliköl in der Lebensmittelindustrie, für Transportund Steuerketten, für Vorrichtungen für die Verarbeitung von Getreide, Mehl und Tierfutter, sowie in Backöfen.
  - 7. Verwendung des Hochtemperaturöls nach einem der vorherigen Ansprüche als Öl in Form eines Sprays.

55

# Abbildung 1





## **EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT**

Nummer der Anmeldung EP 18 00 0086

5

		EINSCHLÄGIGE	DOKUMENTE		
	Kategorie	Kanasaiahauna das Dakum	ents mit Angabe, soweit erforderlich,	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (IPC)
10	X Y	•	1 (KLUEBER LUBRICATION 2012 (2012-11-29) [0005], [0007] -	1,4 6,7	INV. C10M169/00 C10M169/04
15	Y	DE 10 2006 043747 A GMBH [DE]) 27. März * Absätze [0001],	 1 (ADDINOL LUBE OIL 2008 (2008-03-27)	1,2,4-7	ADD. C10N10/02 C10N10/04 C10N10/06 C10N30/08 C10N40/08
20	Y	US 3 100 808 A (DYE 13. August 1963 (19 * Spalte 1, Zeilen * Spalte 2, Zeilen * Spalte 7, Zeilen	63-08-13) 10-19 * 54-72 *	1,2,4-7	C10N50/10 C10N60/02
25	Υ	EP 1 154 011 A1 (ID 14. November 2001 ( * Absätze [0001], Ansprüche; Tabellen	2001-11-14) [0008], [0010];	1,4,6,7	RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (IPC)
30	Υ	18. September 2014 * Tabelle 1 * & EP 2 975 103 A1 ( 20. Januar 2016 (20 * Absätze [0001],	IDEMITSU KOSAN CO [JP]) 16-01-20)	1,4,6,7	C10M C10N
35	Υ	Tabelle 1 * US 2008/317964 A1 (	 BURGO ROCCO VINCENT	1,7	
40		* Absätze [0003],	ember 2008 (2008-12-25) [0022]; Anspruch 22 * 		
45					
1	Der vo	rliegende Recherchenbericht wur Recherchenort	de für alle Patentansprüche erstellt  Abschlußdatum der Recherche		Prüfer
(P04C03)		München	21. Juni 2018	Kaz	emi, Pirjo
a) 250 50 EPO FORM 1503 03.82	X : von Y : von and A : tech O : nich	ATEGORIE DER GENANNTEN DOKU besonderer Bedeutung allein betracht besonderer Bedeutung in Verbindung eren Veröffentlichung derselben Kateg inologischer Hintergrund itschriftliche Offenbarung schenliteratur	E : âlteres Patentdok et nach dem Anmeld mit einer D : in der Anmeldung orie L : aus anderen Grün	ument, das jedoo ledatum veröffen ı angeführtes Dol ıden angeführtes	tlicht worden ist kument Dokument

55

Seite 1 von 3



## **EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT**

Nummer der Anmeldung EP 18 00 0086

5

		EINSCHLÄGIGE	DOKUMENTE		
	Kategorie	Kennzeichnung des Dokum der maßgebliche	ents mit Angabe, soweit erforderlich, n Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (IPC)
10	Υ	EP 0 892 038 A1 (KL SCHAEFFLER WAELZLAG 20. Januar 1999 (19 * Ansprüche; Beispi	99-01-20)	2,4-6	
15	Υ	EP 0 157 583 A2 (BP 9. Oktober 1985 (19 * Seite 5, Zeilen 1 Beispiele; Tabellen	85-10-09) -21; Ansprüche;	1,4	
20	Υ	WO 98/02510 A1 (CAS RANDALL [US]) 22. J * Ansprüche; Beispi	TROL LTD [GB]; KRINKER anuar 1998 (1998-01-22) ele *	1,3,4,6,	
25	Y	US 4 604 491 A (DRE 5. August 1986 (198 * Spalte 1, Zeilen Beispiele; Tabellen	5-44; Ansprüche;	1-7	
	Υ	Sandy Reid-Peters: Naphthalenes",	•	1-7	RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (IPC)
30		607/http://utsrus.c			
35		c.pdf [gefunden am 2013-0 * Seiten 2,19-21 *			
40			-,		
45					
1	Der vo		de für alle Patentansprüche erstellt		
4C03)		Recherchenort München	Abschlußdatum der Recherche 21. Juni 2018	Kaz	emi, Pirjo
EPO FORM 1503 03.82 (P04C03)	X : von Y : von ande A : tech O : nich	ATEGORIE DER GENANNTEN DOKU besonderer Bedeutung allein betindung besonderer Bedeutung in Verbindung eren Veröffentlichung derselben Kateg- inologischer Hintergrund tischriftliche Offenbarung schenliteratur	E : älteres Patentdok et nach dem Anmelc mit einer D : in der Anmeldung orie L : aus anderen Grü	ument, das jedoc ledatum veröffen angeführtes Dok iden angeführtes	tlicht worden ist kument

55

Seite 2 von 3



## **EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT**

Nummer der Anmeldung EP 18 00 0086

5

		EINSCHLÄGIGE	E DOKUMENTE		
	Kategorie	Kennzeichnung des Dokun der maßgebliche	nents mit Angabe, soweit erforderlich, en Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (IPC)
10	Υ	DATABASE WPI Week 199823 Thomson Scientific, AN 1998-254321 XP002759675, & JP H10 53786 A (No. 24. Februar 1998 (10. 24. 24. Februar 1998 (10. 24. 24. 24. 24. 24. 24. 24. 24. 24. 24	NKK CORP) 1998-02-24)	1-7	
20	Y	DE 10 2012 015648 A [DE]) 17. Oktober 2 * Absatz [0010]; Be		2-5	
	Y	CN 103 343 032 A (C CHEMICAL) 9. Oktobe * Zusammenfassung *	er 2013 (2013-10-09)	2-7	
25	Y		/ODO YUSHI [JP]; DENSO ember 2011 (2011-12-21)	2-5	
30	Y	WO 01/53247 A1 (US 26. Juli 2001 (2001 * Ansprüche; Beispi	L-07-26)	1,2,4-7	RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (IPC)
	Y	US 2012/322897 A1 ( ET AL) 20. Dezember * Ansprüche; Beispi		1,2,4-7	
35	Y	ET AL) 20. Dezember	(BREDSGUARD JAKOB [US] 2012 (2012-12-20) nsprüche; Beispiele *	2,4-7	
40	A	26. Juni 2014 (2014	(FOREST JEREMY [US]) H-06-26) nsprüche; Beispiele *	1,2,4-7	
45					
1	Der vo		rde für alle Patentansprüche erstellt		
003		Recherchenort  München	Abschlußdatum der Recherche 21. Juni 2018	Kaz	Prüfer emi, Pirjo
20 POPOM 1503 03.82 (P04C03)	X : von Y : von and A : tech O : nich P : Zwi	ATEGORIE DER GENANNTEN DOKI besonderer Bedeutung allein betrach besonderer Bedeutung in Verbindung eren Veröffentlichung derselben Kateg interpreten verstelben beschriftliche Offenbarung schenliteratur	UMENTE T : der Erfindung zu E : älteres Patentdok tet nach dem Anmek g mit einer D : in der Anmeldung gorie L : aus anderen Grü	grunde liegende 7 kument, das jedo dedatum veröffen g angeführtes Do nden angeführtes	Theorien oder Grundsätze ch erst am oder tlicht worden ist kument

55

Seite 3 von 3



5

Nummer der Anmeldung

EP 18 00 0086

	GEBÜHRENPFLICHTIGE PATENTANSPRÜCHE
	Die vorliegende europäische Patentanmeldung enthielt bei ihrer Einreichung Patentansprüche, für die eine Zahlung fällig war.
10	Nur ein Teil der Anspruchsgebühren wurde innerhalb der vorgeschriebenen Frist entrichtet. Der vorliegende europäische Recherchenbericht wurde für jene Patentansprüche erstellt, für die keine Zahlung fällig war, sowie für die Patentansprüche, für die Anspruchsgebühren entrichtet wurden, nämlich Patentansprüche:
15	Keine der Anspruchsgebühren wurde innerhalb der vorgeschriebenen Frist entrichtet. Der vorliegende europäische Recherchenbericht wurde für die Patentansprüche erstellt, für die keine Zahlung fällig war.
20	MANGELNDE EINHEITLICHKEIT DER ERFINDUNG
	Nach Auffassung der Recherchenabteilung entspricht die vorliegende europäische Patentanmeldung nicht den Anforderungen an die Einheitlichkeit der Erfindung und enthält mehrere Erfindungen oder Gruppen von Erfindungen, nämlich:
25	
	Siehe Ergänzungsblatt B
30	
	Alle weiteren Recherchengebühren wurden innerhalb der gesetzten Frist entrichtet. Der vorliegende europäische Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt.
35	Da für alle recherchierbaren Ansprüche die Recherche ohne einen Arbeitsaufwand durchgeführt werden konnte, der eine zusätzliche Recherchengebühr gerechtfertigt hätte, hat die Recherchenabteilung nicht zur Zahlung einer solchen Gebühr aufgefordert.
40	Nur ein Teil der weiteren Recherchengebühren wurde innerhalb der gesetzten Frist entrichtet. Der vorliegende europäische Recherchenbericht wurde für die Teile der Anmeldung erstellt, die sich auf Erfindungen beziehen, für die Recherchengebühren entrichtet worden sind, nämlich Patentansprüche:
45	Keine der weiteren Recherchengebühren wurde innerhalb der gesetzten Frist entrichtet. Der vorliegende
	uropäische Recherchenbericht wurde für die Teile der Anmeldung erstellt, die sich auf die zuerst in den Patentansprüchen erwähnte Erfindung beziehen, nämlich Patentansprüche:
50	
	Der vorliegende ergänzende europäische Recherchenbericht wurde für die Teile der
55	Anmeldung erstellt, die sich auf die zuerst in den Patentansprüchen erwähnte Erfindung beziehen (Regel 164 (1) EPÜ).



### MANGELNDE EINHEITLICHKEIT DER ERFINDUNG ERGÄNZUNGSBLATT B

Nummer der Anmeldung

EP 18 00 0086

5

Nach Auffassung der Recherchenabteilung entspricht die vorliegende europäische Patentanmeldung nicht den Anforderungen an die Einheitlichkeit der Erfindung und enthält mehrere Erfindungen oder Gruppen von Erfindungen. nämlich:

1. Ansprüche: 1-7

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

Lebensmittelverträgliches Hochtemperaturöl umfassend:
a) 93,9 bis 45 Gew.-% mindestens eines Öls enthaltend einen Gemisch aus Trimellitsäure-tri(iso-C10)ester (1) und Trimellitsäure-tri(iso-C13)ester (2), wobei das Mischungsverhältnis von (1) zu (2) bei 99:1 bis 1:99 liegt, b) 6 bis 45 Gew.-% eines Polymers, ausgewälht aus der Gruppe bestehend aus einem hydrierten oder vollhydrierten Polyisobutylen oder einer Mischung aus hydrierten oder vollhydrierten Polyisobutylen; c) 0,1 bis 5 Gew.-% Additive einzeln oder in Kombination, ausgewählt aus der Gruppe bestehend aus Korrosionsschutzadditiven, Antioxidanten, Verschleißschutzadditiven, UV-Stabilisatoren, anorganischen oder organischen Feststoffschmierstoffen. Hochtemperaturschmierfett enthaltend zusätzlich ein Verdickungsmittel; Verwendungen des Öls bzw. Fetts.

### 1.1. Ansprüche: 1-7(teilweise)

Lebensmittelverträgliches Hochtemperaturöl umfassend:
a) 93,9 bis 45 Gew.-% mindestens eines Öls enthaltend
Alkylaromate,
b) 6 bis 45 Gew.-% eines Polymers, ausgewälht aus der Gruppe
bestehend aus einem hydrierten oder vollhydrierten
Polyisobutylen oder einer Mischung aus hydrierten oder
vollhydrierten Polyisobutylen;
c) 0,1 bis 5 Gew.-% Additive einzeln oder in Kombination,
ausgewählt aus der Gruppe bestehend aus
Korrosionsschutzadditiven, Antioxidanten,
Verschleißschutzadditiven, UV-Stabilisatoren, anorganischen
oder organischen Feststoffschmierstoffen.
Hochtemperaturschmierfett enthaltend zusätzlich ein
Verdickungsmittel;
Verwendungen des Öls bzw. Fetts.

### 1.2. Ansprüche: 1, 2, 4-7(alle teilweise)

Lebensmittelverträgliches Hochtemperaturöl umfassend: a) 93,9 bis 45 Gew.-% mindestens eines Öls enthaltend Estolide, b) 6 bis 45 Gew.-% eines Polymers, ausgewälht aus der Gruppe

bestehend aus einem hydrierten oder vollhydrierten
Polyisobutylen oder einer Mischung aus hydrierten oder
vollhydrierten Polyisobutylen;

c) 0,1 bis 5 Gew.-% Additive einzeln oder in Kombination, ausgewählt aus der Gruppe bestehend aus Korrosionsschutzadditiven, Antioxidanten, Verschleißschutzadditiven, UV-Stabilisatoren, anorganischen

Seite 1 von 2



5

35

40

45

50

55

### MANGELNDE EINHEITLICHKEIT DER ERFINDUNG ERGÄNZUNGSBLATT B

Nummer der Anmeldung

EP 18 00 0086

Nach Auffassung der Recherchenabteilung entspricht die vorliegende europäische Patentanmeldung nicht den Anforderungen an die Einheitlichkeit der Erfindung und enthält mehrere Erfindungen oder Gruppen von Erfindungen, nämlich:

oder organischen Feststoffschmierstoffen.
Hochtemperaturschmierfett enthaltend zusätzlich ein Verdickungsmittel;
Verwendungen des Öls bzw. Fetts.

--
Bitte zu beachten dass für alle unter Punkt 1 aufgeführten Erfindungen, obwohl diese nicht unbedingt durch ein gemeinsames erfinderisches Konzept verbunden sind, ohne Mehraufwand der eine zusätzliche Recherchengebühr gerechtfertigt hätte, eine vollständige Recherche durchgeführt werden konnte.

Seite 2 von 2

### ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.

EP 18 00 0086

In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patentdokumente angegeben. Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

21-06-2018

	Recherchenbericht ortes Patentdokument		Datum der Veröffentlichung		Mitglied(er) der Patentfamilie		Datum der Veröffentlichung
DE	102011102540	A1	29-11-2012	AU BR CN DE EA EP ES HU JP KR LT MY PL WO	2012261221 112013030286 103764808 102011102540 201301331 2714872 2601401 E029149 5752321 2014515412 20140009499 2714872 164068 2714872 2014200169 2012159738	A2 A A1 A1 T3 T2 B2 A A T A T3 A1	12-12-2013 29-11-2016 30-04-2014 29-11-2012 30-05-2014 09-04-2014 15-02-2017 28-02-2017 22-07-2015 30-06-2014 22-01-2014 26-09-2016 15-11-2017 31-01-2017 17-07-2014 29-11-2012
DE	102006043747	A1	27-03-2008	KEI	NE		
US	3100808	A	13-08-1963	BE DE GB US	636108 1495247 987640 3100808	A1 A	21-06-2018 12-12-1968 31-03-1965 13-08-1963
EP	1154011	A1	14-11-2001	CN DE DE EP JP TW US WO	1332784 69927293 69927293 1154011 4049916 2000192071 531559 6465400 0039256	D1 T2 A1 B2 A B B1	23-01-2002 20-10-2005 19-01-2006 14-11-2001 20-02-2008 11-07-2000 11-05-2003 15-10-2002 06-07-2000
WO	2014142157	A1	18-09-2014	CN EP JP US WO	105008500 2975103 W02014142157 2015353862 2014142157	A1 A1 A1	28-10-2015 20-01-2016 16-02-2017 10-12-2015 18-09-2014
US	2008317964	A1	25-12-2008	US WO	2008317964 2006086752		25-12-2008 17-08-2006
EP	0892038	A1	20-01-1999	DE EP US	19730318 0892038 5916853	A1	21-01-1999 20-01-1999 29-06-1999

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang : siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82

55

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

Seite 1 von 3

### ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

EP 18 00 0086

In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patentdokumente angegeben. Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

21-06-2018

	Recherchenbericht hrtes Patentdokument		Datum der Veröffentlichung		Mitglied(er) der Patentfamilie		Datum der Veröffentlichung
EP	0157583	A2	09-10-1985	KEI	 NE		
WO	9802510	A1	22-01-1998	AU BR CA CN CZ EP JP KR NO PL TR WO	3454397 / 9710296 / 2260046 / 1230212 / 9900067 / 0912663 / 2000514853 / 20000023606 / 990104 / 331096 / 199900054   9802510 / 2	A A1 A A3 A1 A A A1 T2	09-02-1998 17-08-1999 22-01-1998 29-09-1999 11-08-1999 06-05-1999 07-11-2000 25-04-2000 11-01-1999 21-06-1999 22-03-1998
US	4604491	Α	05-08-1986	CA DE FR GB IT JP US	1239140 / 3541604 / 2573768 / 2167433 / 1181738 E S61179296 / 4604491 /	A1 A1 A B A	12-07-1988 28-05-1986 30-05-1986 29-05-1986 30-09-1987 11-08-1986 05-08-1986
JP	H1053786	Α	24-02-1998	KEI	 NE		
DE	102012015648	A1	17-10-2013	KEI	ne		
CN	103343032	Α	09-10-2013	KEI	NE		
EP	2397537	A1	21-12-2011	CN EP JP JP US WO	102317419	N1 B2 N N1	11-01-2012 21-12-2013 25-06-2014 26-08-2016 01-12-2013 19-08-2016
WO	0153247	A1	26-07-2001	AU US WO	3292901 A 6316649 E 0153247 A	31	31-07-2001 13-11-2001 26-07-2001
US	2012322897	A1	20-12-2012	AU AU CA CN EP	2012271126 E 2017200174 A 2838465 A 103620008 A 2702126 A	\1 \1 \	13-10-2016 02-02-2017 20-12-2012 05-03-2014 05-03-2014

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang : siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82

Seite 2 von 3

### ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

EP 18 00 0086

In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patentdokumente angegeben. Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

21-06-2018

JP 2014517124 A 17-00 JP 2017075327 A 20-04 KR 20140043383 A 09-04 US 2012322897 A1 20-12 US 2013102510 A1 25-04 US 2013338050 A1 19-12 US 2017073601 A1 16-02 US 2018171254 A1 21-04 W0 2012173774 A1 20-12 US 2012322707 A1 20-12-2012 AU 2012271204 B2 22-12 CA 2839174 A1 20-12	03-201 07-201 04-201 04-201 12-201 04-201 12-201 06-201 12-201  12-201
CA 2839174 A1 20-17	
US 2012322707 A1 20-13 US 2016281023 A1 29-09 US 2017233676 A1 17-09	12-201 03-201 07-201 12-201 09-201 08-201 12-201
	06-201 07-201

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang : siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82

Seite 3 von 3