

Tłuszcze

GLICERYDY

Estry wyższych kwasów karboksylowych (tłuszczowych) i glicerolu

WŁAŚCIWOŚCI

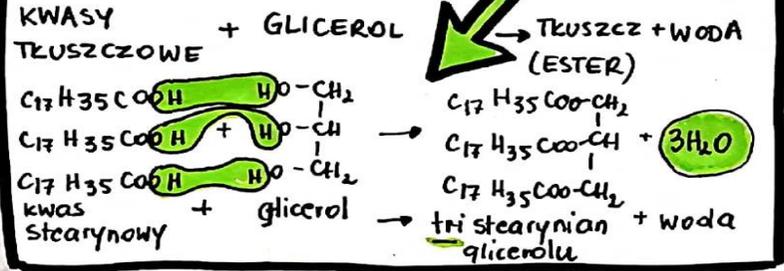
- | FIZYCZNE | CHEMICZNE |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - nierozp. w H_2O - dobrze rozp. w benzynie - d ↓ od H_2O | <ul style="list-style-type: none"> - estry wyższych kwasów karboksylowych i glicerolu |

RODZAJE

- | TŁUSZCZE | |
|--|---|
| ROSLINNE | ZWIERZĘCE |
| <ul style="list-style-type: none"> - olej słoneczn. - oliwa - olej sojowy | <ul style="list-style-type: none"> - smalec - tran - tój |

- | TŁUSZCZE | |
|--|--|
| NIENASYCONE (ciekłe) | NASYCONE (stałe) |
| <ul style="list-style-type: none"> - oliwy - oleje - tran | <ul style="list-style-type: none"> - masła - smalec - tój |

OTRZYMYWANIE

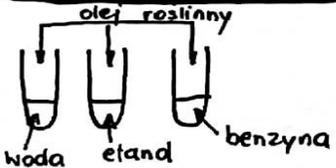


ZASTOSOWANIA

- Kosmetyki
- Mydła
- Przemysł spożywczy
- Przemysł chemiczny (farby olejne)

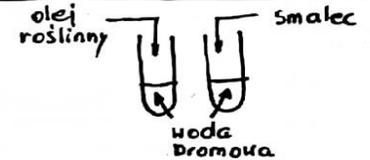
DOŚWIADCZENIA

ROZPUSSZCZALNOŚĆ



Olej dobrze rozp. się w benzynie, gorzej w etanolu, w wodzie nie rozpuszcza się.

ODRÓŻNIANIE ROŚLINNYCH OD ŻWIERZĘCYCH



olej roślinny odbarwia wodę bromową, tzn. zawiera wiązania wielokrotne (jest nienasycony)

ODRÓŻNIANIE TŁUSZCZU OD SUBST. TŁUSTEJ (PRÓBA AKROLEINOWA)



Z parownicy z olejem roślinnym wydzielają się pary akroleiny, o ostrym, drażniącym zapachu.

ZMYDLANIE TŁUSZCZÓW



TŁUSZCZ + WODOROTLENEK SODU → temperatura → MYDŁO + GLICEROL

A. ZERTKA