

Жиры

1. Номенклатура и классификация
2. Гомологический ряд
3. Физические свойства
4. Способы получения
5. Химические свойства
6. Применение

Номенклатура и классификация

Жиры – это сложные эфиры трехатомного спирта и высших карбоновых кислот.



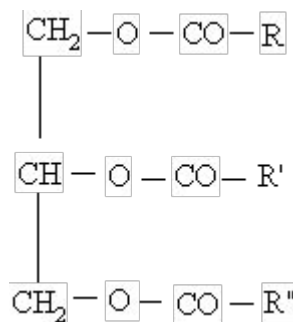
По агрегатному состоянию

Жидкие

(Подсолнечное, соевое, и др.)

Твёрдые (Бараний, говяжий, пальмовое масло и др.)

Полужидкие (Свиной жир)



По происхождению

Животные

Молочные, наземных животных, птиц, морских животных и рыб

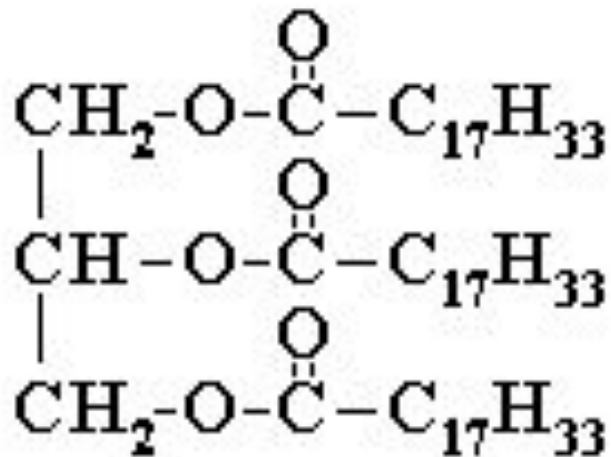
Растительные

Из семян и мякоти плодов

Переработанные

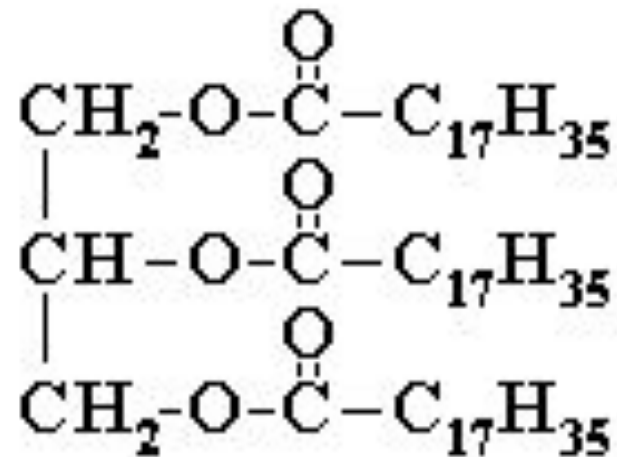
Маргарин, кулинарные, кондитерские, хлебопекарные

Гомологический ряд



триолеат глицерина

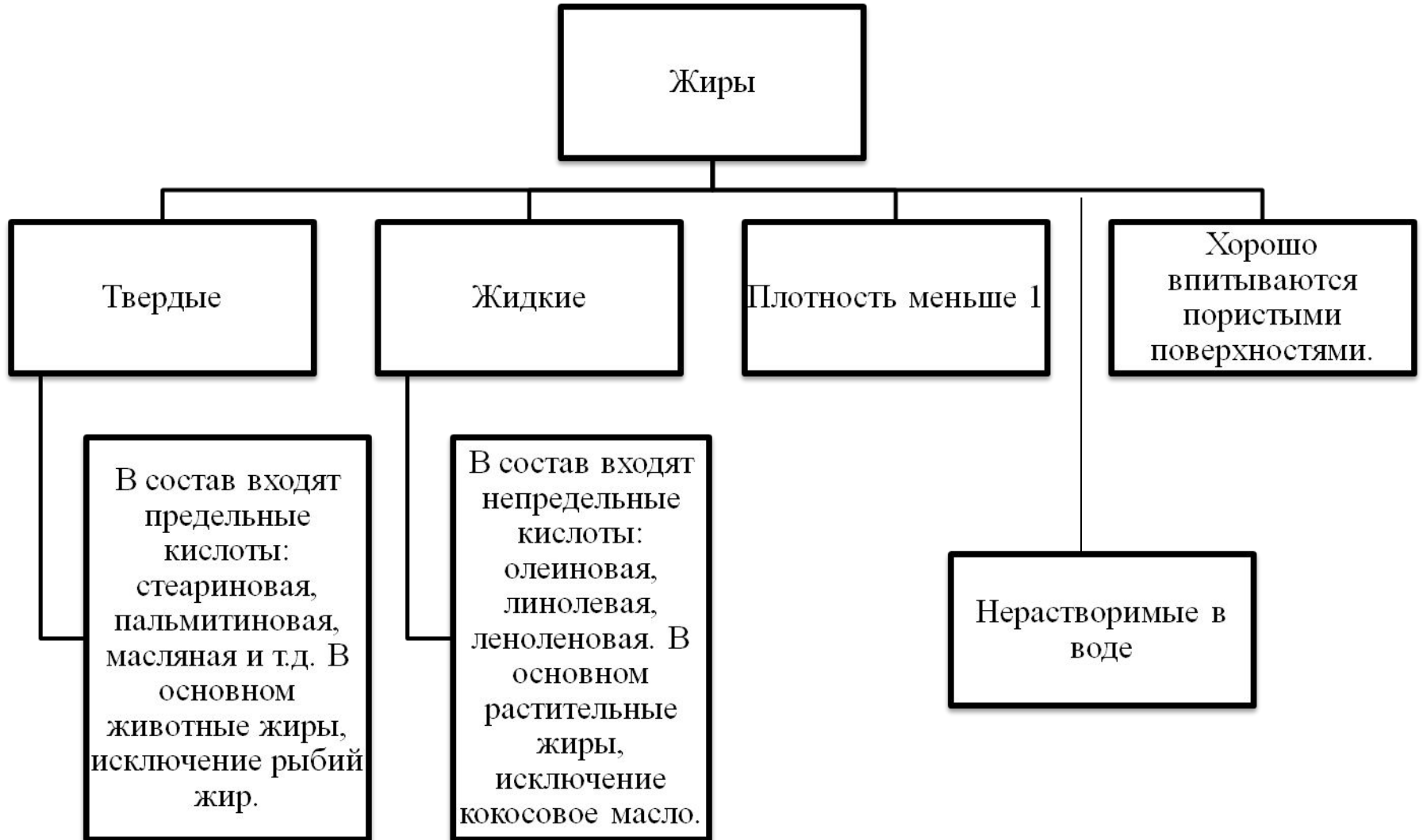
т. пл. -17°C



тристеарат глицерина

т. пл. 71°C

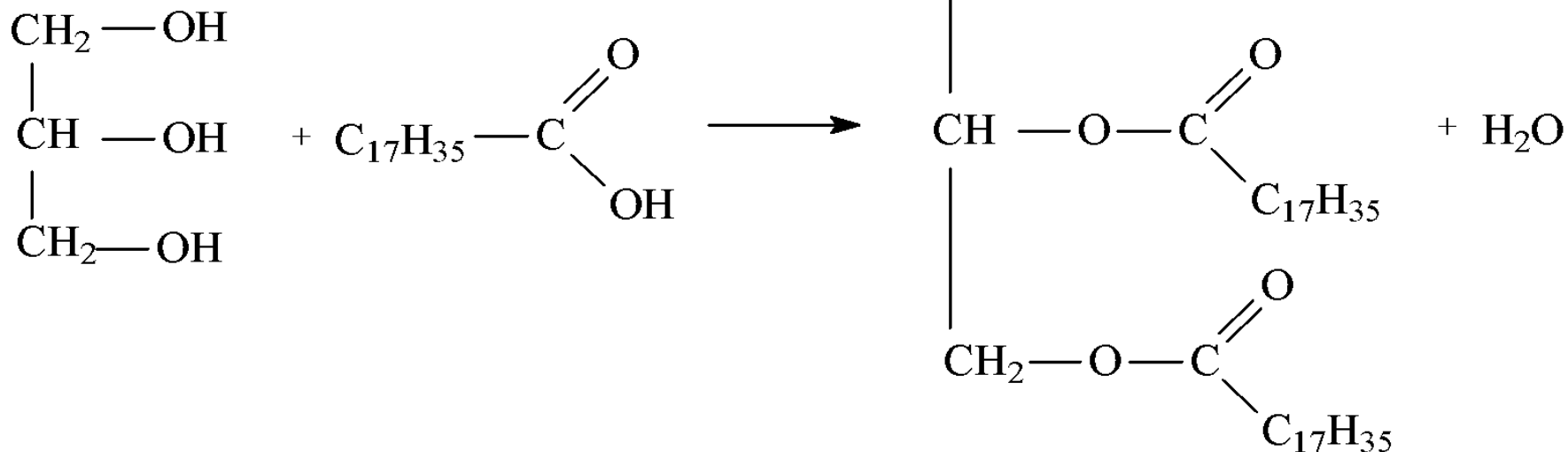
Физические свойства



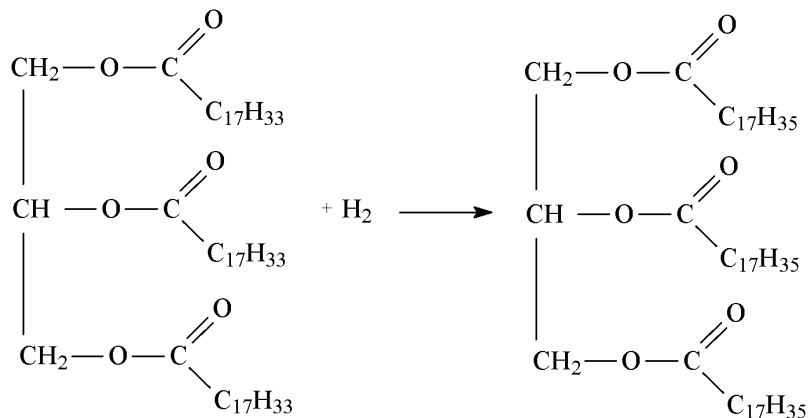
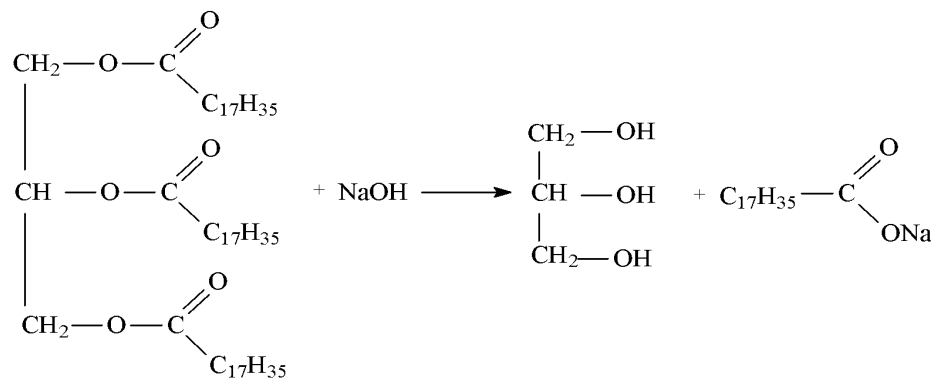
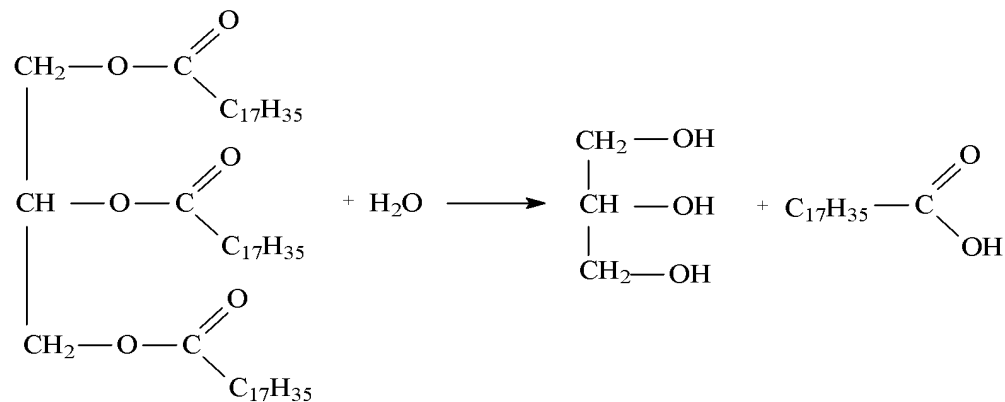
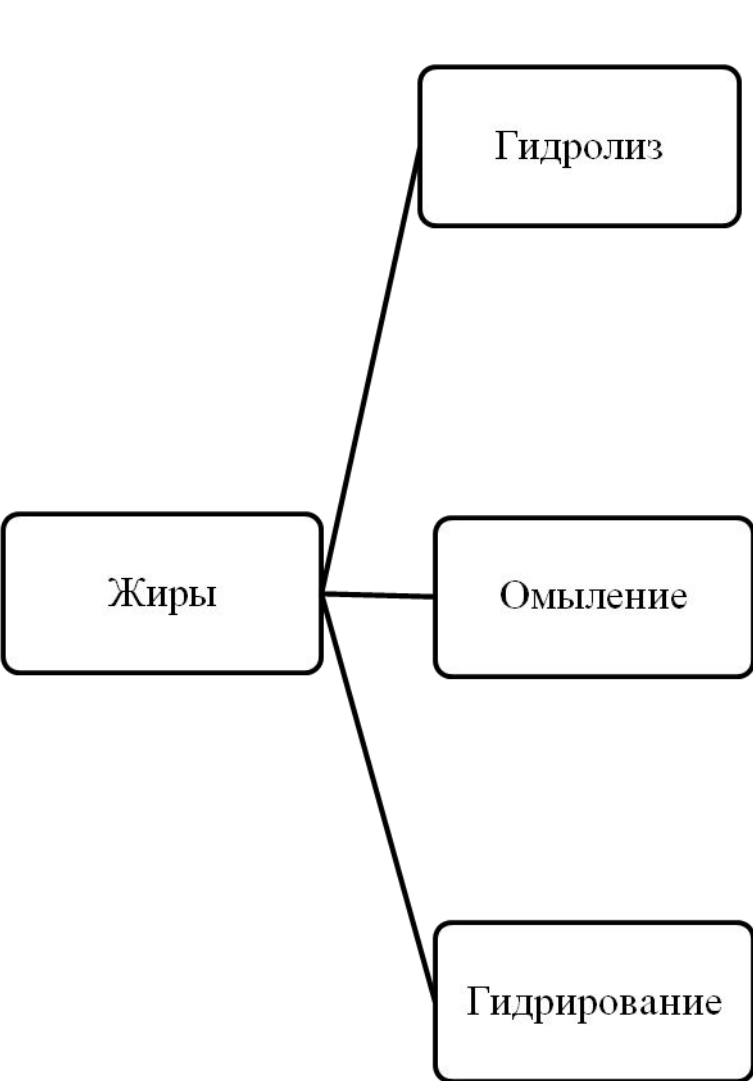
Способы получения

Жиры

Взаимодействие глицерина и
высших карбоновых кислот



Химические свойства



Применение

