



Жиры



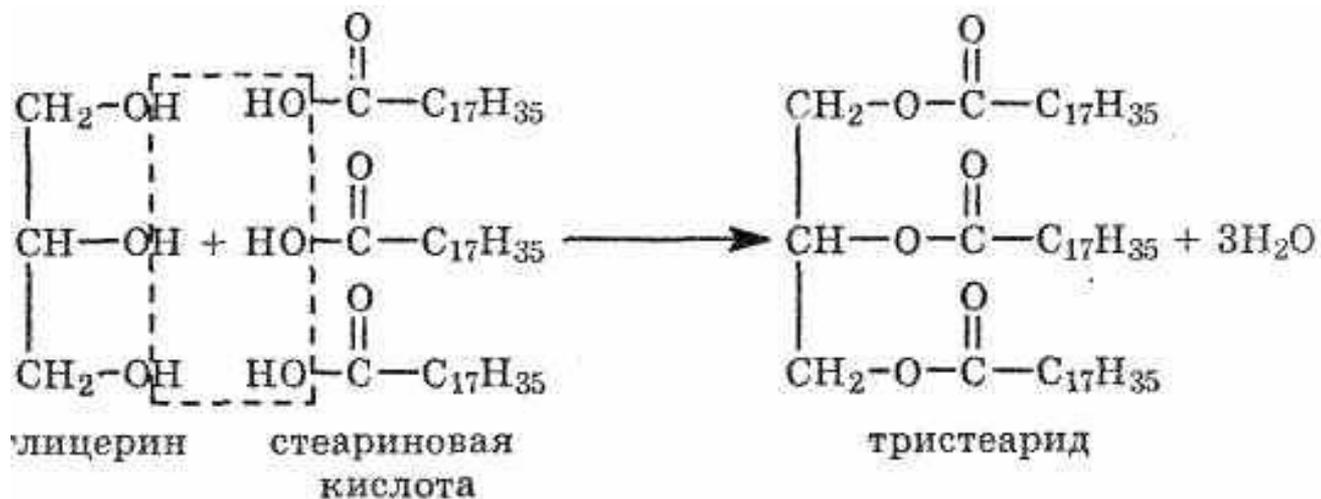
Жиры (липиды) — природные органические соединения, сложные эфиры 3-х атомного спирта глицерина и высших жирных кислот.



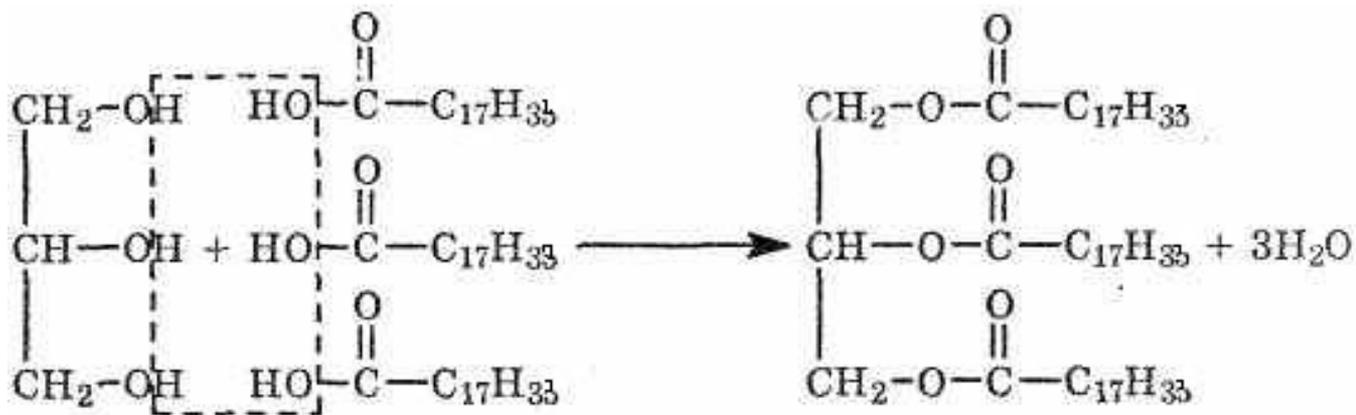
стеариновая ($\text{C}_{17}\text{H}_{35}\text{COOH}$)
 пальмитиновая ($\text{C}_{15}\text{H}_{31}\text{COOH}$)
 олеиновая ($\text{C}_{17}\text{H}_{33}\text{COOH}$)



Твердый жир

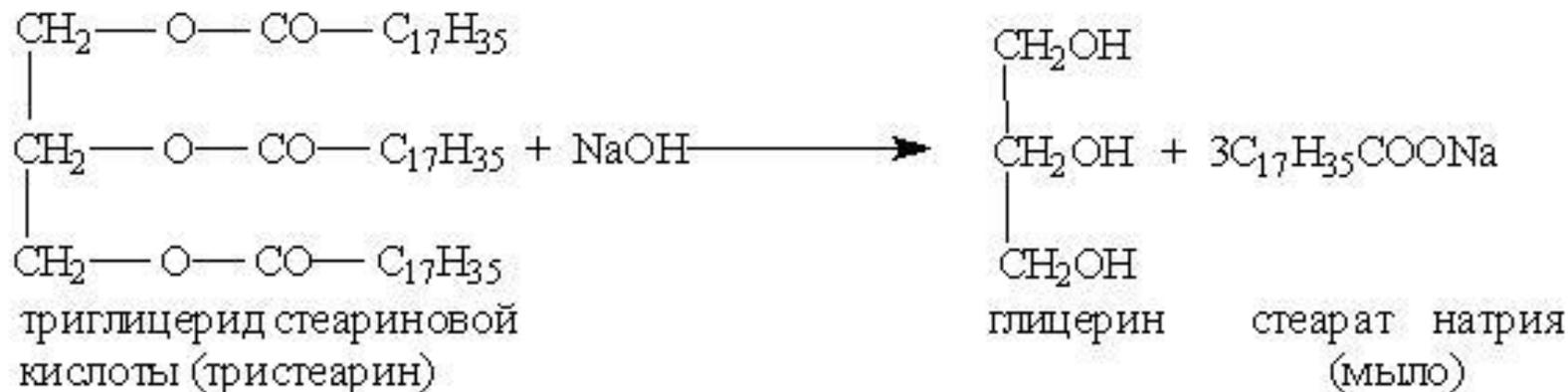


Жидкий жир



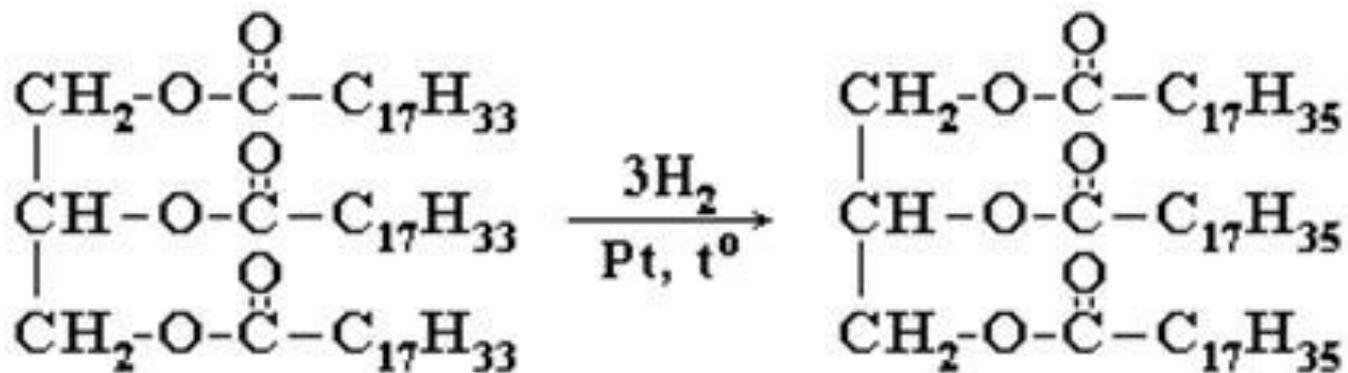
Омыление жиров

Состав жиров определили французские ученые М. Шеврель и М. Бертло. В 1811 году М. Шеврель установил, что при нагревании смеси жира с водой в щелочной среде образуются глицерин и карбоновые кислоты (стеариновая и олеиновая).



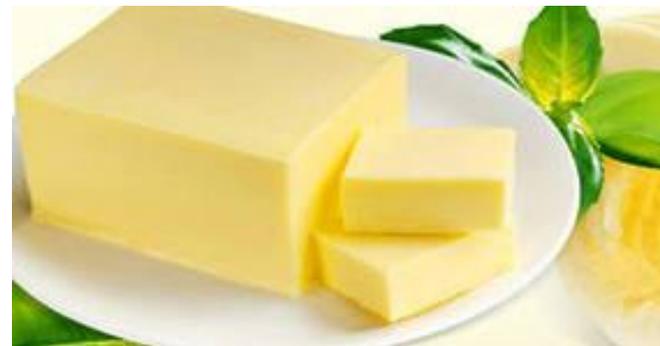
Жидкое мыло - это соль стеарат калия, а твёрдое мыло - это стеарат натрия.

Гидрирование жиров



олеиновый
триглицерид

стеариновый
триглицерид



Трансжиры



