

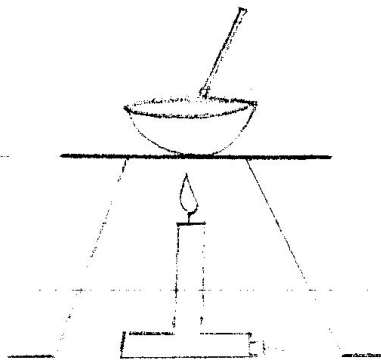
# 11. VAJA : MAŠČOBE

**11** Maščobe so kemijsko estri glicerola in višjih maščobnih kislin. Od vrste kisline je odvisno, kakšne so maščobe. Te so lahko pri sobni temperaturi tekoče, imenujemo jih olja ali trdne, ki jim pravimo masti.

Maščobe sintetizirajo živalski in rastlinski organizmi kot rezervno snov. Rastlinske maščobe se nabirajo v plodovih in semenih. Maščobo dobimo s stiskanjem le-teh. Maščobo, ki jo s stiskanjem ne moremo izločiti pa izločimo z različnimi topili, v katerih se dobro raztaplja. Ta postopek imenujemo ekstrakcija.

**11.1. NALOGA:** Pripravi bučno olje s stiskanjem in ekstrakcijo!

**SKICA:**



**OPAŽANJA:**

- Olje, ki smo ga dobili po stiskanju je imelo zeleno barvo in okus po pravem bučnem olju.
- Po namakanju stisnjene zmesi v etanolu, se etanol obarva zeleno, saj prevzame barvo bučnega olja.

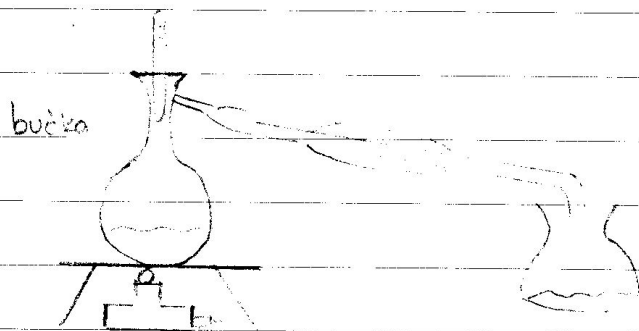
**DISKUSIJA OPAŽANJ:**

- 1.) Pri praženju je potrebno dodati jedilno olje, da se nam semena in etanol ne vžgeta in prismodita.

- 2) Vonj in barva sta nastala iz semen buč, ki smo jih zmleli in pražili.
- 3) Za ekstrakcijo smo uporabili etanol, ker se maščobe topijo v etanolu. Za ekstrakcijo bučnega olja ni primerna voda, ker se maščobe v vodi ne topijo.
- 4) Po mojem mnenju sta oba postopka primerna za pridobivanje bučnega olja - stiskanje in ekstrahiranje, vendar je stiskano olje boljše, saj ni vmes nobene kemikalije.
- 5) Več olja dobimo s stiskanjem, kar smo lahko videli tudi pri poskusu. Vsaka skupina je dobila s stiskanjem vsaj 10 ml olja, pri ekstrakciji pa smo zlili filtrirano olje vseh skupin in po destilaciji smo dobili zelo malo olja.
- 6) V oljarnah uporabljajo večinoma ekstrakcijo.

**DESTILACIJA:** Postopek ločevanja tekočin na osnovi različnega vrelišča.

**SKICA:**



- Nižje vrelišče ima etanol (alkohol).
- Po končani destilaciji se je olje nahajalo v bučki, ki smo jo prej segrevali, etanol pa se je nahajal na koncu aparature.