

## Fats and Oils

## الزيوت و الشحوم

أدهون و الزيوت عبارة عن استرات بالمعنى الكيمياءى تتكون من تفاعل ألكليسرين مع أحمض الشحمى مثل ألولريك، أأوليك، أأستايريك.

زيت أألزيتون مثلا هو أوليكات ألكلسرين

أألزبة تحنوي على خمسة عشر نوع من أأدهون.

## مصادر الزيوت و الدهون

هنالك عدة مصادر أألزيوت و أأدهون

1- مصادر نباتية (ما هي هذه المصادر؟)

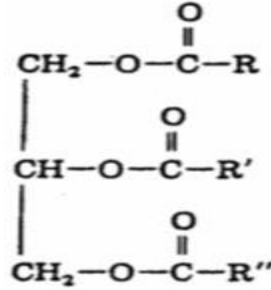
2- مصادر حيوانية (ما هي هذه المصادر؟)

## فوائدها

- 1- مصدر طاقة للكائنات الحية حيث أن احتراق 1 غم من أأدهون يولد (9) سعرات حرارية
- 2- بعض أأحماض أأدهنية أأساسية غير المشبعة التي يحتاجها أألانسان نتتوفر في بعض أأدهون و أن نقصانها يسبب بظهور أمراض جلدية.
- 3- تحافظ على حرارة الجسم من خلال تكوين طبقة عازلة.
- 4- أأدهون التي تفرز من الغدد أأدهنية تحت الجلد تساعد على امتصاص الرطوبة و تمنع من جفاف أألجلد.
- 5- تحتوي أأدهون على نسبة من أأفيتامينات A, D, E, K أو تكون وسط لأذابة أأفيتامينات.
- 6- تدخل أالكثير من أأدهون في صناعة أألوارنيش و أألشموع و تلميع أألأخشاب و أألمنظفات.

## التركيب الكيميائي للزيوت

الزيوت أو أشحوم هي أسترات ثلاثية ألكسرين تتكون من تفاعل الكلسرين مع الأحوامض الأشحمية RCOOH و عليه يكون التركيب كما يأتي:



و قد يكون الـ R مجموعة الألكيل المكونة للحمض الشحمي متشابهه أو مختلفة كما في التركيب أعلاه.

## أحوامض أشحمية

أحوامض أشحمية أو ألكاربوكسيلية تكون فيها عدد ذرات ألكاربون أكثر من (8) ذرات كاربون و تقسم ألى قسمين:

ألقسم الأول: حوامض دهنية أو شحمية أو كاربوكسيلية **مشبعة** و تمتاز بأنها تحتوي على (18) ذرة كاربون وقانونها العام  $\text{C}_n\text{H}_{(2n+1)}-\text{COOH}$  و تدخل في عدد كبير من أدهون أشهرها ألبالمتيك  $\text{C}_{15}\text{H}_{31}-\text{COOH}$  و أستياريك  $\text{C}_{17}\text{H}_{35}-\text{COOH}$  و من ميزات هذا النوع انها صلبة في درجة الحرارة أأعتيادية مثل أدهن أحر و ألبدة و الدهن أحيواني.

ألقسم ألتاني: حوامض دهنية أو شحمية أو كاربوكسيلية **غير مشبعة** أي ان مجموعة الـ R تحتوي على أصرة مزدوجة و قانونها العام  $\text{C}_n\text{H}_{2n-1}-\text{COOH}$  و تمتاز بأنها بشكل سوائل مثل

حامض أأوليك  $\text{CH}_3-(\text{CH}_2)_7-\text{CH}=\text{CH}-(\text{CH}_2)_7-\text{COOH}$

و حامض اللينولييك يحتوي على أصرتين مزدوجتين  
 $\text{CH}_3\text{---}(\text{CH}_2)_7\text{---CH=CH---CH}_2\text{---CH=CH---}(\text{CH}_2)_4\text{---COOH}$

و حامض اللينولينيك يحتوي على ثلاثة أو اصر مزدوجة في مواقع (9،10)  
و يلاحظ من هذه الأحوامض انها مشتقة من حامض الستياريك المشبع.

و من ميزات هذا النوع انها سائلة **لمادا سائلة ؟** و ليست صلبة في درجة الحرارة الاعتيادية و بسبب وجود الأواصر المزدوجة فانها تعاني عدة تفاعلات مثل اضافة البروم , الأوكسدة بواسطة البرمنكنات أو بتأثير الأوكسجين مسببا (التزنخ) Rancidity

### الكشف عن الزيوت أو الدهون

من أهم الطرق الشائعة للكشف عن الزيوت أو أدهون مايتي:

1- درجة التصبن saponification التي تعني عدد غرامات هيدروكسيد البوتاسيوم اللازمة لتحليل غرام واحد من الدهن او الزيت تحلا مائيا و يمكن معرفة الوزن الجزيئي منها. و تتم هذه العملية بمحلول قياسي من هيدروكسيد ألبوتاسيوم في وسط كحولي، يتم بعدها معادلة الهيدروكسيد بأستعمال حامض معلوم التركيز.

2- قيمة أليود : وتعني عدد غرامات اليود اللازمة للتفاعل مع مائة غرام من الدهن او الزيت و ذلك لمعرفة الأحوامض الشحمية غير المشبعة الموجودة فيها أي الدهن او الزيت.

### تزنخ الدهن او الزيت

أن مصطلح التزنخ Rancidity يطلق على تغيير طعم ورائحة الدهن او الزيت نتيجة تفاعلها مع الأوكسجين ألاجوي عند تركها فترة من الزمن معرضة للهواء و الضوء و الرطوبة و الحرارة مما يؤدي الى تحللها مكونة الأحماض الدهنية و بعض البيروكسيدات او الأليدهايدات.

## أنواع التزنخ

1- تزنخ تحليلي Hydrolytic Rancidity و يحدث هذا ألتحلل بسبب وجود أنزيم الأليبز في البكتيريا أو ألفتريات أو احتواء أدهون على هذا الأنزيم و تكون نتيجة التحلل أحوامض الشحمية و الكليسيرين.

2- التزنخ التأكسدي Oxidative Rancidity أو ألتزنخ الكيتوني Ketonic Rancidity الذي يسببه الأوكسجين و تعرض الزيوت له و من خلال ألتفاعل مع الأصرة أالمزدوجة.

## أنتاج الزيوت النباتية

تمر صناعة الزيوت و الدهون بعدة مراحل

أولا أأستخلاص

1- طريقة ألتسييح Rendering

2- طريقة ألكبس

3- طريقة المذيبات العضوية

ثانيا : أزالة أأحموضة

ثالثا: قصر أألون

رابعا: أألتزكية أو ازاله أألروائح

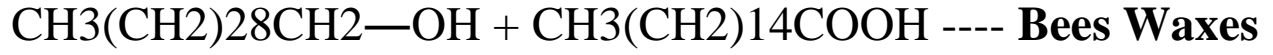
خامسا: أألتعبئة

و من أأمثلة لهذه العمليات عصر ثمرة أألزيتون لأنتاج زيت أألزيتون

## أأشمع أو أأل Waxes

أأشمع هو أأستر أأحادي لأحامض شحمي طويل أأللسلة يتكون من تفاعل أو أرتباط كحول أولي طويل أأللسلة بعدد ذرات كاربون 24-28 ذرة كاربون مع حامض

شحمي طويل السلسلة ايضا مكون من 16-36 ذرة كاربون. كما في الشكل أدناه الذي يمثل شمع نبات الكرنوبا Carnuba.



**أعطي التركيب الأكييميائي؟**

ألشموع مواد صلبة في درجة حرارة الغرفة و تركيبها الكييميائي أن تكون مشبعة.

**و تصنف ألي:**

- 1- ألشموع الطبيعية مثل شمع العسل أو شمع ألصوف
- 2- ألشموع النباتية مثل ألزيت ألبرازيلي
- 3- الشموع المعدنية التي مصدرها المواد البترولية التي تتكون من الألكانات الأعتيادية و تصل أوزانها الجزيئية الى 450 من أمثالها ألشموع التي يتم التعامل معها في حفلات أعياد أالميلااد أو ألزواج.

