

Obsah

Předmluva	7
Několik chemických pojmů	9
Několik komerčních pojmů	14
Rozdělení tuků	
A) Všeobecné rozdělení tuků	17
I. Rostlinné oleje	17
a) vysychavé (lněný, makový, slunečnicový, tungový, nige- rový, safflorový, oiticikový, stillingiový)	17
b) polovysychavé (řepkový, bavlníkový, sezamový, sojový, hořčičný, kukuřičný)	24
c) nevysychavé (podzemnicový, olivový, bukvlcový, ricinový) Oleje z ovocných jader	31 35
II. Rostlinné tuky (oleje: babasový, kokosový, palmojádrový, palmový, tukumjádrový, mowrah, shea, kakaové máslo, bor- nejský lůj, čínský rostlinný lůj, japonský lůj, tallový olej)	36
III. Živočišné tuky	48
1. z mořských zvířat	48
a) rybí oleje: sleďový, sardinkový a sardelový, menhade- nový, rybí	48
b) jaterní oleje: treskový, žraločí	50
c) z mořských ssavců	50
(tulení, velrybí, delfínový, spermový)	50
2. z pozemních zvířat	53
a) oleje	53
(paznehtový a nožínový)	53
b) tuky	54
(lůj hovězí, skopový, kostní tuk, vepřové sádlo, vlnní tuk)	54
B) Rozdělení tuků a olejů se stanoviska výroby margarinu	58
C) Rozdělení tuků a olejů k výrobě mýdla	59
Zpracování olejnatých semen (čištění, rozmělnění, lisování, ex- trakce, rafinace)	60
Zpracování tuků	67
Štěpení tuků	67
Destilace mastných kyselin	70
Stearin	70

Olefin	72
Tuky tvrzeňé čili hydrogenované	73
Mýdla	73
Použití tuků a olejů	
1. ve výživě	75
2. v ostatních hlavních oborech	76
Zkoušení semen a olejnatých plodů	78
Zkoušení tuků a olejů (číslo kyselosti, číslo zmýdelnění, číslo jodové, obsah nezmýdelnitelných látek)	79
Zvyklosti pro brání vzorků	82
Zkratky	84
Přehled nejdůležitějších tuků a olejů	86
Literatura	88
Rejstřík	89