

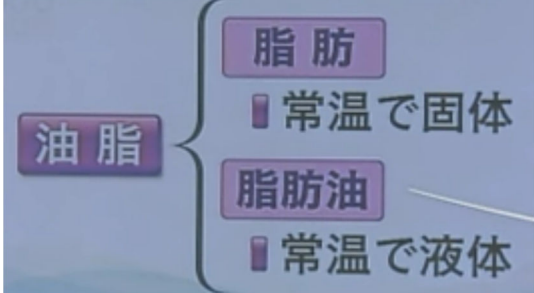
1 油脂の構造

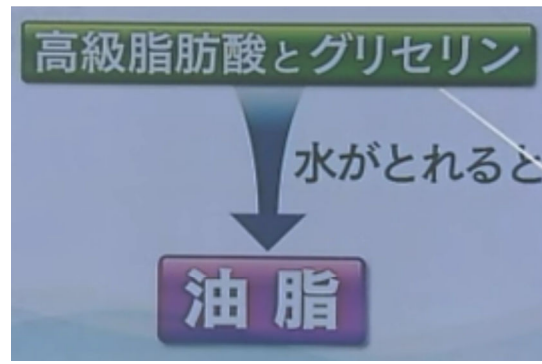


油脂：
動物の体内や植物の種子に存在



油脂の分類



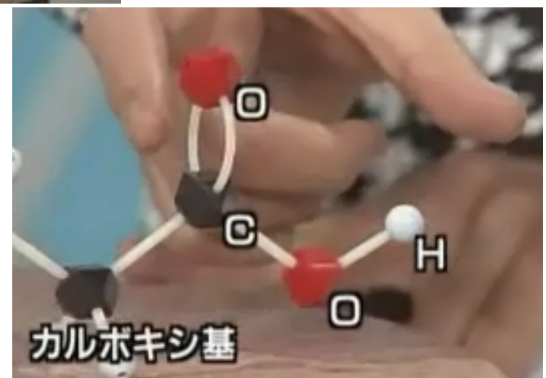


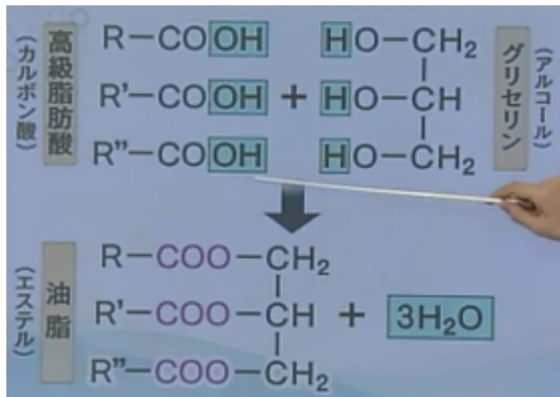
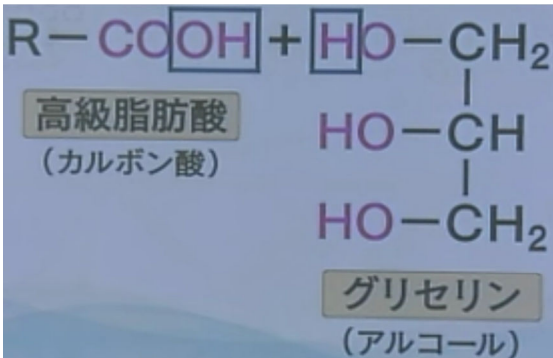
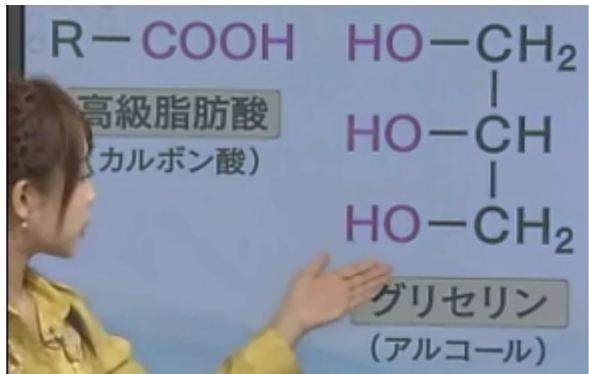
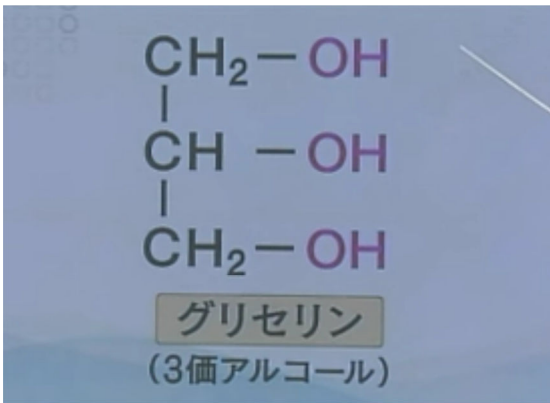
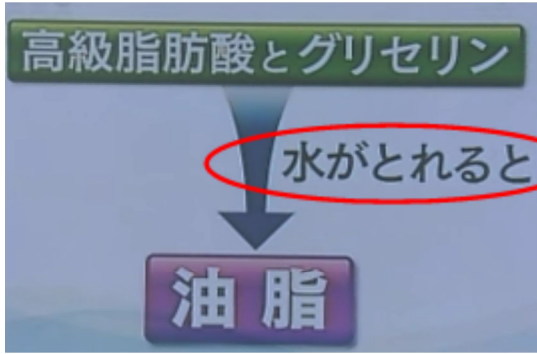
脂肪酸

$R-COOH$

炭化水素基 カルボキシ基
(カルボキシル基)

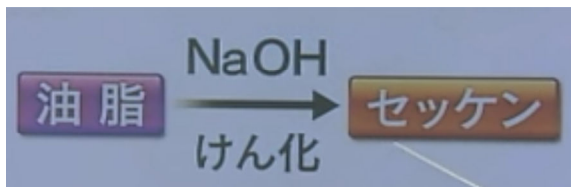
高級脂肪酸:
炭化水素基の炭素の数が多いもの



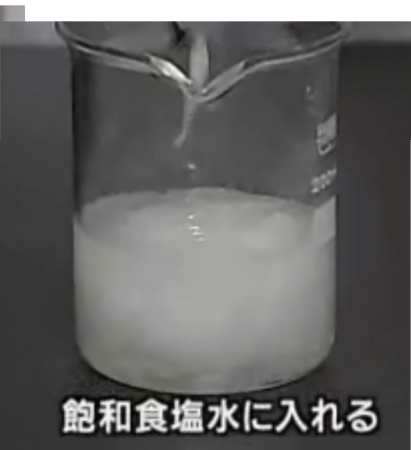
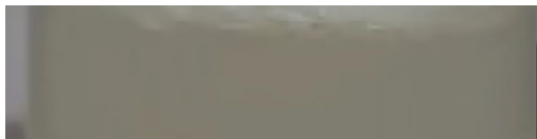




けん化:エステルに塩基を加えて
分解すること





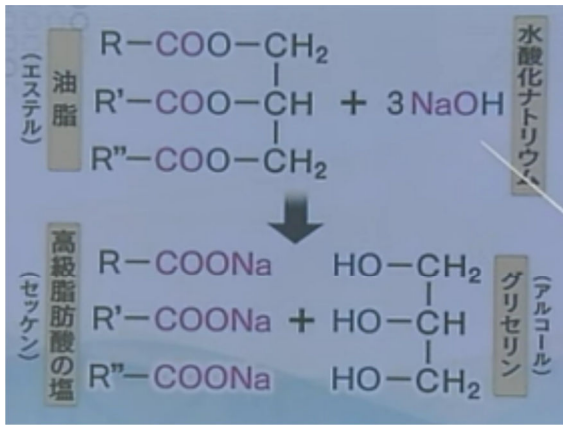


飽和食塩水に入れる



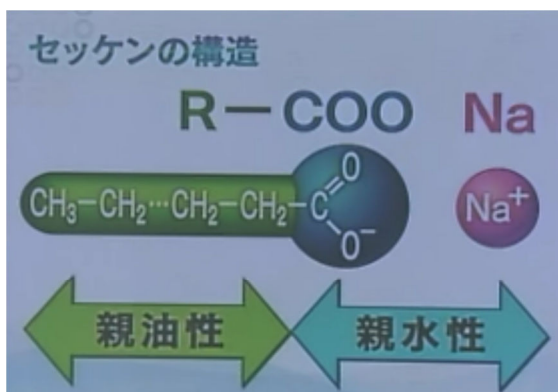
セッケン

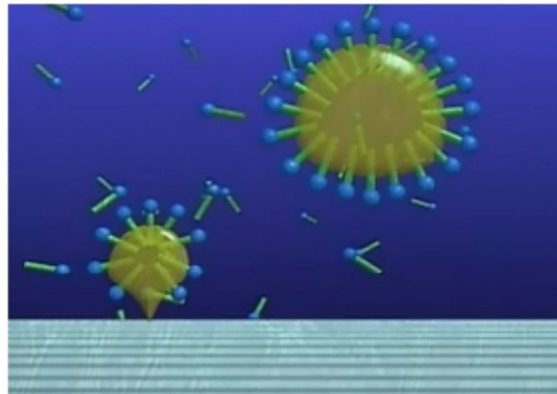




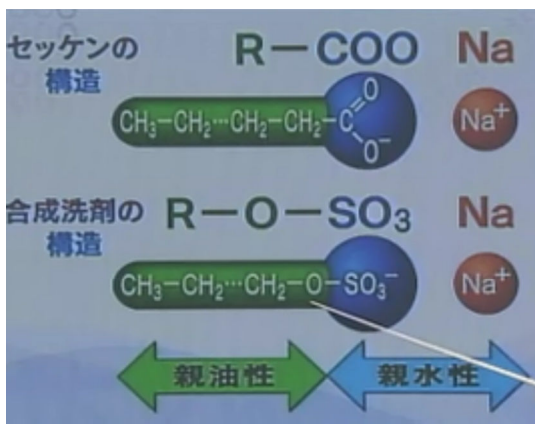
飽和食塩水は、分離のため

セッケン

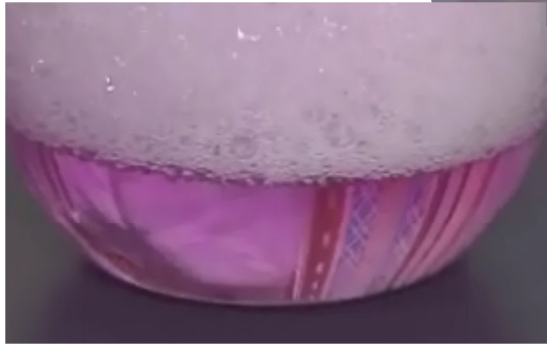
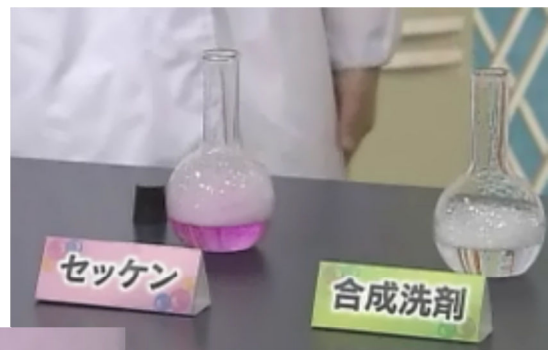


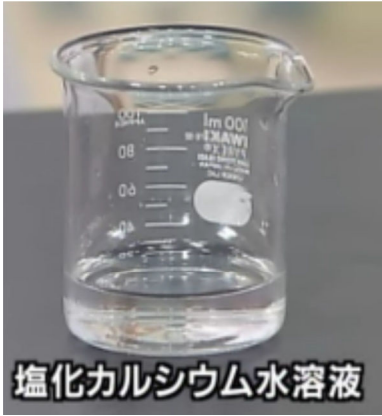


硫酸ドデシルNa、、、難しそうな名前ですが・・・。



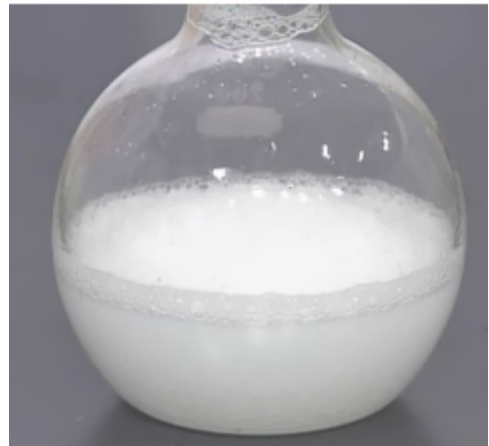
せっけんは、弱酸の塩
 合成洗剤は、強酸の塩





塩化カルシウム水溶液

温泉水が塩化カルシウム
(カルシウムイオンが多い)



せっけんは、白いものが付着してしまいました。

	セッケン	合成洗剤
液性	弱塩基性	中性
塩化カルシウム	泡立たない	泡立つ

Caが多いのは温泉など、
Mgが多いのは海水など。

せっけんの利点として、油を落とし過ぎない、など。