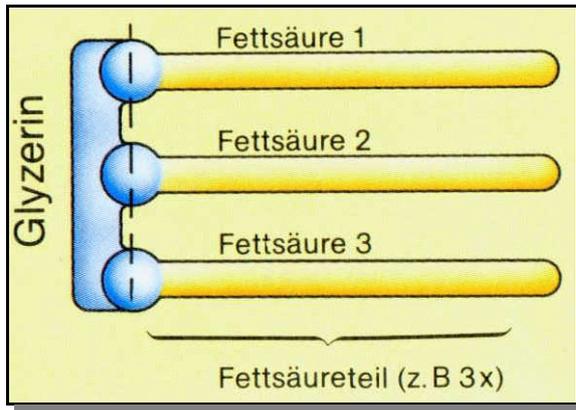
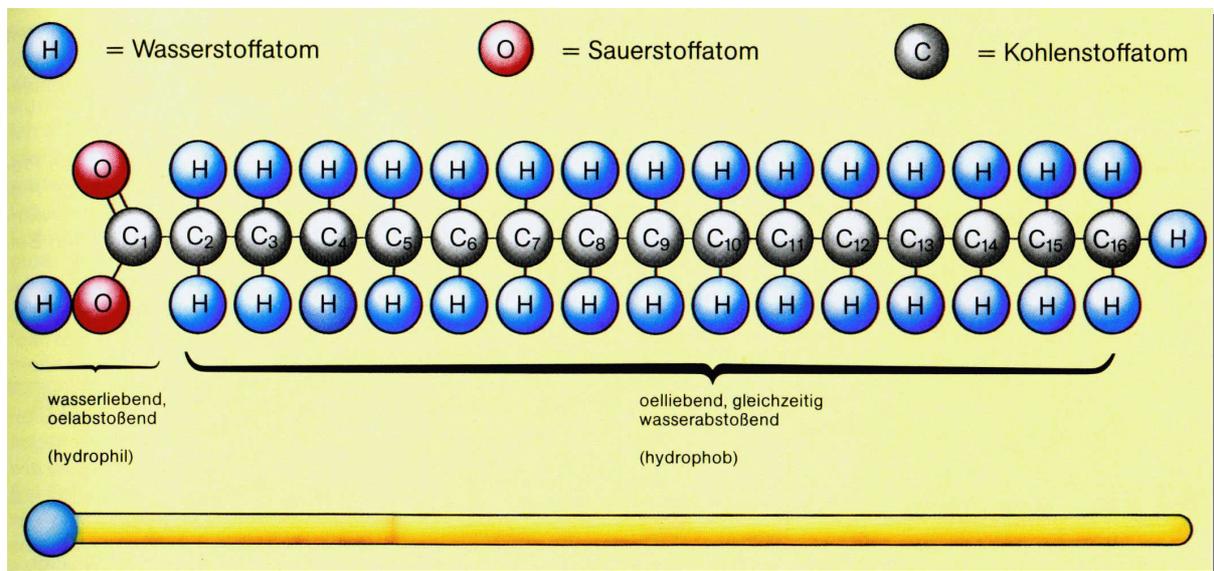


Die Emulsion



Struktur von Ölen und Fetten

Molekül der Palmitin(fett)säure, darunter das vereinfachte Modell mit dem wasserliebenden „Kopf“ und dem wasserabstoßenden „Schwanz“.



Tab.: **Gesättigte und ungesättigte Fettsäuren**

| Bezeichnung | Anzahl der C-Atome (gesamt/ungesättigt) | Grad der Sättigung | Schmelzpunkt [°C] Zustandsform? |
|------------------|--|-----------------------|---|
| Laurinsäure | 12/0 | gesättigt | 44 |
| Myristinsäure | 14/0 | gesättigt | 53,9 |
| Palmitinsäure | 16/0 | gesättigt | 63,1 |
| Palmitoleinsäure | 16/1 | 1-fach ungesättigt | 0,5 |
| Stearinsäure | 18/0 | gesättigt | 69,6 |
| Ölsäure | 18/1 | 1-fach ungesättigt | 13,4 |
| Linolsäure | 18/2 | 2-fach ungesättigt | -5 |
| Linolensäure | 18/3 | 3-fach ungesättigt | -11 |
| Arachinsäure | 20/0 | gesättigt | 76,5 |
| Arachidonsäure | 20/4 | 4-fach ungesättigt | -49,5 |
| Behensäure | 22/0 | gesättigt | 81 |