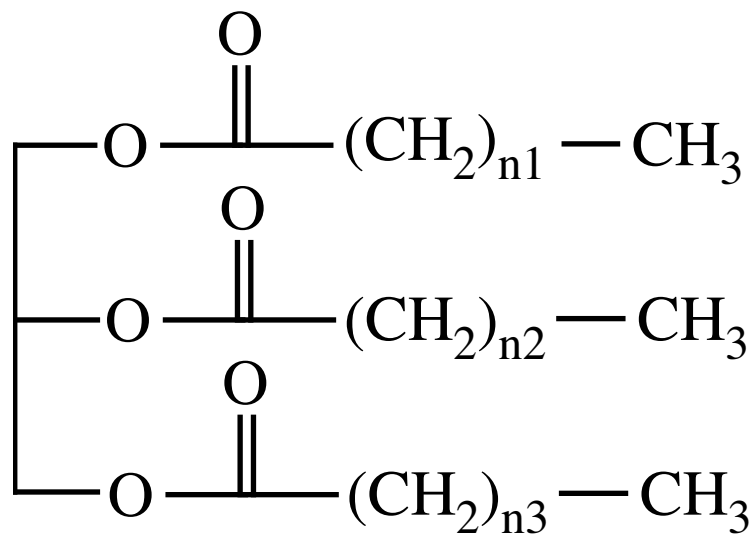


# Kombinierte Übung Fettsäuren

Zur Bestimmung von Fremdfetten in Lebensmitteln dient unter anderem die Verteilung der Fettsäuren, die innerhalb kleiner Grenzen ein Fingerabdruck eines Pflanzen- oder Tierfettes darstellt.

In einem Fett oder Öl biologischer Herkunft sind die Fettsäuren mit Glycerin verestert.



Die Fettsäuren sind meist linear und gesättigt. Wenn Doppelbindungen auftreten, sind sie nicht konjugiert.

Entwerfen Sie eine Methode, um die Fettsäureverteilung in einem Fett oder Öl quantitativ zu bestimmen. Nehmen Sie an, das Fett sei bereits aus dem Lebensmittel isoliert.

Ist eine Aufarbeitung oder Derivatisierung notwendig?

Welches Trennverfahren eignet sich?

Wie detektieren Sie die Fettsäuren?