

Fettsäuren

pflanzlich

- gesättigt

C12 Laurinsäure $C_{11}H_{23}COOH$
C14 Myristinsäure $C_{13}H_{27}COOH$

- ungesättigt

C18 Δ9 Ölsäure $C_{17}H_{33}COOH$
C18 Δ9,12 Linolsäure $C_{17}H_{31}COOH$
C18 Δ9,12,15 Linolensäure $C_{17}H_{29}COOH$

tierisch

- gesättigt

C16 Palmitinsäure $C_{15}H_{31}COOH$
C18 Stearinsäure $C_{17}H_{35}COOH$

Bei pflanzlichen Fettsäuren sind die primären OH-Gruppen des Glycerols (1,3) immer mit gesättigten und die sekundäre OH-Gruppe (2) evtl. mit einer ungesättigten Fettsäure verestert.

Wachse

Wachse enthalten höhere Fettsäuren und Alkohole. Es sind grundsätzlich freie Fettsäuren vorhanden, weshalb Wachse nicht neutral reagieren.

KOH-Molaritäten in der Analytik von Fetten, Ölen und Wachsen

- Säurezahl

0.1 M KOH (ethanolisch)

- Verseifungszahl

0.5 M KOH (ethanolisch)