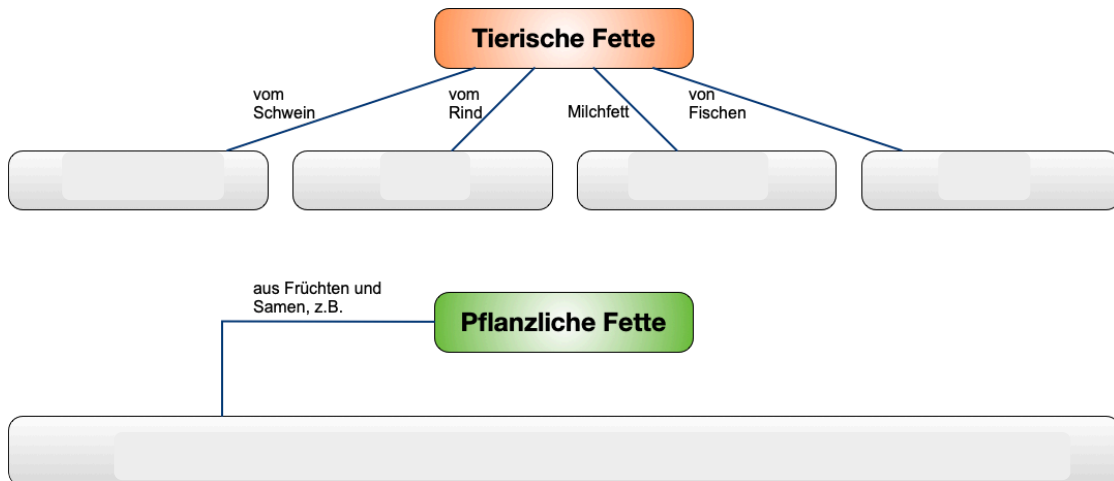
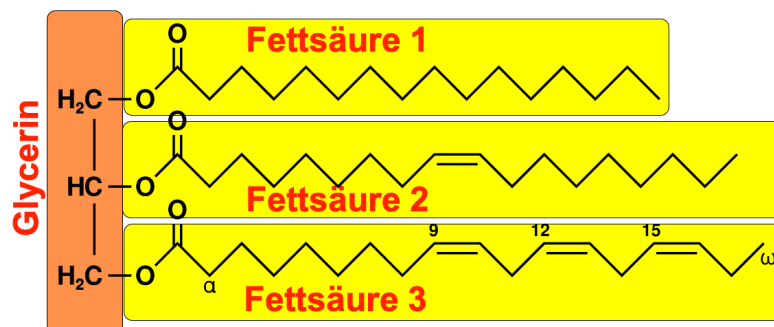


Fette in Lebensmitteln



Chemische Zusammensetzung der Fette (= Triglyceride)



Aufgabe:

Füllen Sie mit Hilfe Ihres Fachbuches den Lückentext mit den richtigen Fachbegriffen aus!

Fettsäuren (1x) Glycerin (1x) Kohlenstoff (1x) Sauerstoff (1x) Wasserstoff (1x)

Fettmoleküle bestehen aus 4 Bausteinen: drei verschiedenen , die an ein -Molekül gebunden sind.

Alle 4 Molekülbausteine, Fettsäuren und Glycerin, bestehen aus den drei Elementen:

C

H

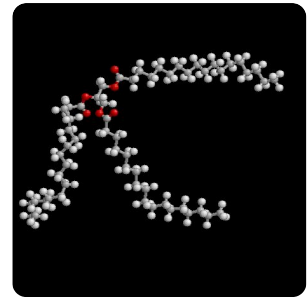
O

Die chemische Struktur der verschiedenen Fettsäuren (Länge der Kette und die Anzahl der Doppelbindungen) ist für die unterschiedlichen Eigenschaften der Fette verantwortlich.

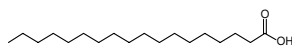
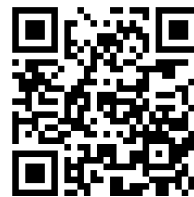
Fettsäuren

Aufgabe:

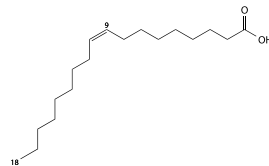
Schauen Sie sich die angegebenen Fettsäure-Modelle mit Hilfe von www.MolView.org an! (siehe QR-Codes)



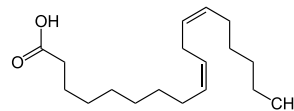
Stearinsäure stearic acid	Ölsäure oleic acid	Linolsäure linoleic acid	Linolensäure linolenic acid
gesättigt Fettsäure	einfach ungesättigte Fettsäure	zweifach ungesättigte Fettsäure	dreifach ungesättigte Fettsäure
keine Doppelbindung	eine Doppelbindung	zwei Doppelbindungen	drei Doppelbindungen



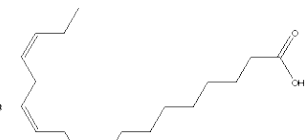
Stearinsäure



Ölsäure



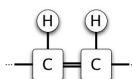
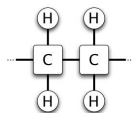
Linolsäure



Linolensäure

Gesättigte und ungesättigte Fettsäuren

Bei ungesättigten Fettsäuren fehlt an jeweils zwei nebeneinander stehenden Kohlenstoffatomen je ein Wasserstoffatom (H). Anstelle der fehlenden Wasserstoffatome befindet sich eine Doppelbindung.




keine Doppelbindung = gesättigte Fettsäure
 Eine Doppelbindung = einfach ungesättigte Fettsäure
 Zwei Doppelbindungen = zweifach ungesättigte Fettsäure
 Drei Doppelbindungen = dreifach ungesättigte Fettsäure

Aufbau der Fette und deren Konsistenz

Es gibt , und Fette:



 pFette haben unterschiedliche Eigenschaften. /ppDafür sind die verschiedenen Fettsäuren der Fette verantwortlich! /p



Konsistenz und Schmelzbereich

	flüssiges Fett	weiches Fett	festes Fett
Pflanzenöl	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Butter oder Margarine	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Schmalz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kokos- oder Erdnussfett	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Schmelzbereich verschiedener Fette

Aufg.: Ordnen Sie die Temperaturen zu!

- 10 bis -5°C 25 bis 35°C 35 - 40°C 35 - 50°C

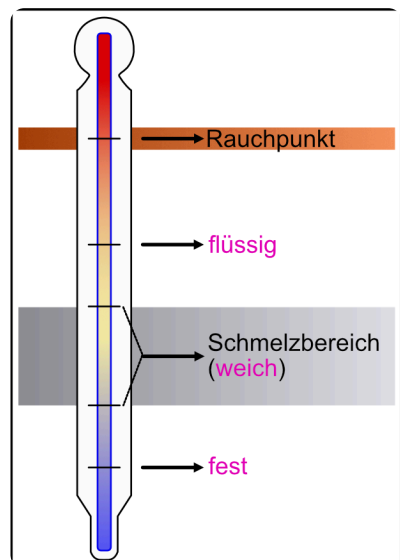
Pflanzenöl ist bei Raumtemperatur und bzw. ab

flüssig.

Butter und Margarine schmelzen bei .

Schweineschmalz schmilzt bei .

Ziehmarginare & Erdnussfett schmilzt bei .



=> **Die jeweiligen Temperaturen bzw. -bereiche sind also für jedes Fett anders!**

Der Rauchpunkt & Eignung als Siedefett

p/p



Rauchpunkt

Der Rauchpunkt ist die Temperatur, ab der flüchtige Fettbestandteile abdampfen (es raucht). Ab dieser Temperatur zersetzt sich das Fett und z.B. Acrolein, ein krebserregender Stoff entsteht. Bei der Zersetzung werden Fettsäuren vom Glycerin getrennt und weiter zu gesundheitsschädlichen Stoffen zerstört.



Anforderungen an Siede- oder Fritierfette

wasserfrei (darf nicht spritzen)
frei von anderen Nährstoffen, z.B. Eiweiß
darf nicht schäumen
hoher Rauchpunkt bzw. hitzestabil
geruchs- und geschmacksneutral



Acrylamid

ist ein krebserregender Stoff, der beim trockenen Erhitzen von stärkehaltigen Stoffen entsteht. Daher sollten Siedengebäcke bei einer Temperatur von 170°C gebacken werden.

Beispielwerte

Produkt	Rauchpunkt
Leinöl	107 °C
Sonnenblumenöl (unraffiniert)	107 °C
Schweineschmalz	121–218 °C
Olivenöl (kaltgepresst)	130–175 °C ^[1]
Rapsöl (kaltgepresst)	130–190 °C
Distelöl (kaltgepresst)	150 °C
Walnussöl (unraffiniert)	160 °C
Erdnussöl (unraffiniert = kaltgepresst)	170 °C
Butter	ca. 175 °C ^[3]
Sesamöl (unraffiniert)	177 °C
Olivenöl (nativ extra, filtriert)	180–210 °C ^[2]
Kokosfett	185–205 °C ^[3]
Butterschmalz	200–205 °C
Maiskeimöl (raffiniert)	200 °C ^[3]
die meisten raffinierten Öle	> 200 °C
Distelöl (raffiniert)	210 °C
Sonnenblumenöl (raffiniert)	210–225 °C
Sojaöl	213 °C
Traubenkernöl	216 °C ^[4]
Palmkernfett	220 °C ^[3]
Rapsöl (raffiniert)	220 °C
Erdnussöl (raffiniert = heißgepresst)	230 °C
Senföl	254 °C
Avocadoöl (nativ)	261 °C ^[5]

Rauchpunkte verschiedener Fette



[Wikipedia-Artikel zu Acrylamid](#)

Gehärtetes Erdnussfett sowie Palmkernfett sind besonders geeignet als

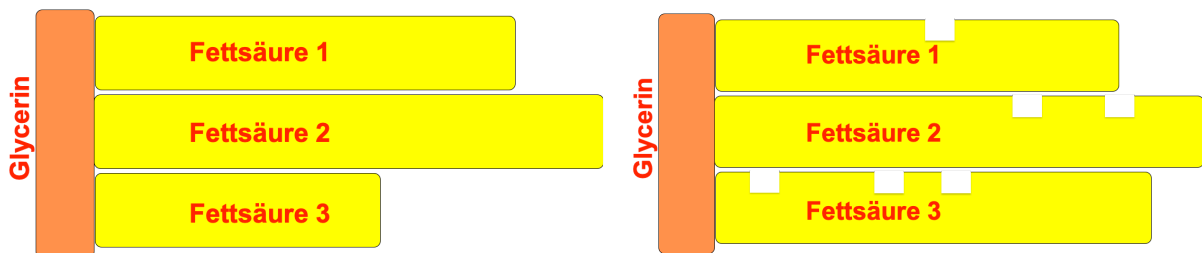


Unterschiede bei der Fettzusammensetzung



Zusammensetzung der Fettmoleküle

Die verschiedenen Fettsäuren in den Fettmolekülen bestimmen die Eigenschaften des Fettes!



Fett mit _____ Fettsäuren Fett mit _____ Fettsäuren

Fette sind Gemische verschiedener Fettmoleküle.

Fette mit vielen _____ Fettsäuren sind eher flüssig; Fette mit vielen _____ Fettsäuren sind eher fest. Außerdem unterscheiden sich die Fettsäuren auch in ihrer Länge. Auch die Länge der Fettsäuren hat einen Einfluss auf die Konsistenz. Deshalb gilt:

Fette haben keinen eindeutigen Schmelz _____ sondern einen Schmelz _____.

Hoher Schmelzbereich: Konsistenz ist eher fest.

Niedriger Schmelzbereich: Konsistenz ist eher flüssig.

Außerdem gibt es

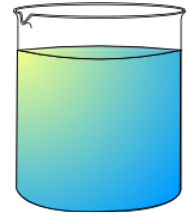
- wasserhaltige Fette (Emulsionen), z.B. _____ und _____, sowie

- wasserfreie Fette, z.B. _____ und _____.

Lösung

Bei einer **strong**Lösung /**strong** handelt es sich um ein homogenes (gut vermischtes) Gemisch aus Flüssigkeit - Flüssigkeit, Flüssigkeit - Gas, Flüssigkeit - Feststoff: /ppz.B. Schnaps, Sprudel, Salzwasser,

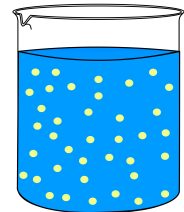
💡 Eine Lösung ist klar durchscheinend /n



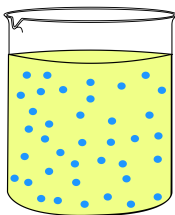
Lösung

Emulsionen

Bei einer **strong**Emulsion /**strong** handelt es sich um ein heterogenes (nicht gut gelöstes) Gemisch aus Flüssigkeit - Flüssigkeit: /pp/pp/pp**strong**Öl in Wasser Emulsion/**strong**: kleine Fetttropfchen schweben in Wasser, wie z.B. bei Milch /pp/pp/pp/pp/pp/pp/p



Öl in Wasser Emulsion



strongWasser in Öl Emulsion/**strong**: kleine Wassertröpfchen befinden sich in Öl bzw. Fett wie z.B. bei Butter und Margarine /pp/pp/pp/pp/pp/p

💡 Emulsionen sind milchig trüb und nicht durchscheinend. /p

Wasser in Öl Emulsion

Emulgatoren

Normalerweise lassen sich Fett und Wasser nicht miteinander mischen: Fetttropfchen wandern z.B. nach oben und setzen sich an der Oberfläche als Fettfilm ab (z.B. als Rahmschicht auf naturbelassener Milch).

/pp/pp**strong**Emulgatoren/**strong** sind Moleküle, die einen fett- und einen wasserfreundlichen Teil haben. Sie ordnen sich jeweils an den Grenzflächen an und können so Tropfen einhüllen und damit in Schwebe halten. /p

