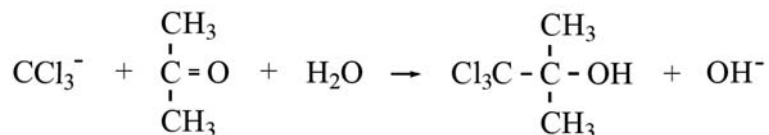


Vrije vetzuren in olijfolie

1. hydrolyse

- 2. - Er heerst bij de warme persing een hogere temperatuur.
- Er is bij de warme persing meer water aanwezig (er wordt stoom toegevoegd).

3.



4. Maak een oplossing van

25 mL propanon en 2 mL chloroform en titreer dat mengsel met 0,102 M KOH opgelost in 2-propanol.

- 5. - gebruikt : $2,572 \times 0,102 = 0,2623$ mmol KOH
dat reageert met 0,2623 mmol oliezuur
dat is : $0,2623 \times 282,5 = 74,11$ mg oliezuur = $7,411 \times 10^{-2}$ g oliezuur
- $7,411 \times 10^{-2}$ g oliezuur zat in : 5,542 g olie
in 100 g olie is dat : $(100 / 5,542) \times 7,411 \times 10^{-2} = 1,34$ g oliezuur
Er wordt niet aan de kwaliteitseis voor "extra vergine" voldaan.