**التعليق على تجربة تقدير قيمة الحموضه للدهون والزيوت :**

تخزين الدهون بصوره سيئه مثل وضعها في عبوات غير محكمة الغلق في اماكن ذات درجات حراره عاليه يعرضها للتزرنخ .

التزرنخ يحدث نتيجة لتكون بيروكسيدات بواسطة الاوكسجين الجوي عند الروابط الغير مشبعه c=oالموجوده في الاحماض الدهنيه غير المشبعه وتكسير الروابط الاستريه وتحرير الاحماض الدهنيه .

بالتالي ان كمية الاحماض الدهنيه الحره الموجوده في عينة الدهن او الزيت تدل بصوره مباشره على عمر ودرجة جودة الدهن او الزيت .

فعند معايرة العينه المتزرنخه بمحلول **KOH** وجد ان المحلول القاعدي يعاير ويرتبط بالاحماض الدهنيه الحره لتحويلها الى ملح وماء فبالتالي كل ما كانت كمية المحلول القاعدي كبير كانت كمية الاحماض الدهنيه المقابله له والمعادله له كبيره حتما أي ان درجة التزرنخ عاليه .

ويمكن ايقاف التفاعل عند تحول الوسط الى وسط بنفسجي بفعل الكاشف الفينول فيثالين .

حساب كمية الدهون المتحرره بفعل التزرنخ:

أ- ب ×ع×56.1÷وزن العينه

2-0.5×0.1×56.1÷5 = 1.683 مجم /1مل