

UNIVERZITA PARDUBICE

Fakulta chemicko-technologická

Katedra analytické chemie

**STANOVENÍ VYBRANÝCH TUKOVÝCH ČÍSEL
V JEDLÝCH TUCÍCH ROSTLINNÉHO PŮVODU**

Bakalářská práce

Autor práce: Iva Mazurová

Vedoucí práce: Ing. Martin Adam, Ph.D.

2008

UNIVERZITY OF PARDUBICE

Faculty of Chemical-Technology

Department of Analytical Chemistry

**DETERMINATION OF SELECTED FATTY NUMBERS IN
VARIOUS VEGETABLE OIL SAMPLES**

Bachelor work

Author: Iva Mazurová

Supervisor: Ing. Martin Adam, Ph.D.

2008

Univerzita Pardubice
Fakulta chemicko-technologická
Katedra analytické chemie
Akademický rok: 2007/2008

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Iva MAZUROVÁ**
Studijní program: **B2901 Chemie a technologie potravin**
Studijní obor: **Hodnocení a analýza potravin**

Název tématu: **Stanovení vybraných tukových čísel v jedlých tucích rostlinného původu**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

1. V teoretické části se zaměřte na vlastnosti rostlinných tuků určených pro studenou kuchyni a na jejich charakterizaci pomocí tukových čísel. Prověřte rovněž i výhody konzumace rostlinných tuků v porovnání s živočišnými.
2. V experimentální části proveďte analýzu vybraných jedlých rostlinných tuků se zaměřením na stanovení čísla kyselosti a peroxidového čísla. Prověřte rovněž i změny hodnot příslušných tukových čísel vzhledem k různým skladovacím podmínkám.
3. Dosažené výsledky kriticky zhodnoťte a posuďte možnosti určení kvality rostlinných tuků pomocí stanovovaných tukových čísel.

Rozsah grafických prací:
Rozsah pracovní zprávy:
Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**
Seznam odborné literatury:
Podle pokynů vedoucího práce.

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Martin Adam, Ph.D.**
Katedra analytické chemie
Konzultant bakalářské práce: **Ing. Petr Dobiáš**
Katedra analytické chemie
Datum zadání bakalářské práce: **18. února 2008**
Termín odevzdání bakalářské práce: **27. června 2008**


prof. Ing. Petr Lošťák, DrSc.
děkan

L.S.


prof. Ing. Karel Vytřas, DrSc.
vedoucí katedry

V Pardubicích dne 10. března 2008

Prohlašuji:

Tuto práci jsem vypracovala samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využila, jsem uvedla v seznamu použité literatury.

Byla jsem seznámena s tím, že se na moji práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., autorský zákon, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, který na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Souhlasím s prezenčním zpřístupněním své práce v Univerzitní knihovně Univerzity Pardubice.

V Pardubicích 26.6.2008

Iva Mazurová

Chtěla bych poděkovat Ing. Martinu Adamovi, Ph.D. za zadání zajímavého tématu bakalářské práce a za odborné rady v průběhu a při zpracování této bakalářské práce.

Ráda bych také poděkovala své rodině, která mi studium umožnila a po celou dobu mě podporovala.

SOUHRN

Tato práce se zabývá složením a výrobou tuků a olejů a hodnocením jejich kvality. Dále se zabývá fyzikálně – chemickými vlastnostmi tuků a olejů a jejich stanovením.

Prakticky se zabývá stanovením čísla kyselosti a peroxidového čísla v různých vzorcích rostlinných tuků. Tyto vzorky byly zakoupeny v obchodní síti. Byla zkoumána změna příslušných tukových čísel při různých podmínkách skladování.

Klíčová slova: Tuky
Číslo kyselosti
Peroxidové číslo

SUMMARY

This work deals with the oils and fats composition and its production together with the quality evaluation of these food samples. These samples were bought in the local markets.

Moreover, the effect of the various storage conditions on the values of the analyzed fatty numbers was evaluated too.

Keywords: Fats
Acid number
Peroxide number