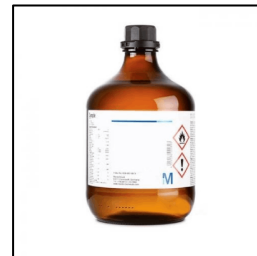


اولئیک اسید

نام: oleic acid

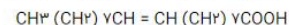


توضیحات

اسید اولئیک یک اسید چرب است که به طور طبیعی در چربی ها و روغن های مختلف حیوانی و گیاهی وجود دارد. این یک روغن بی بو و بی رنگ است، اگرچه ممکن است نمونه های تجاری آن مایل به زرد باشد. برای خرید اولئیک اسید با برند MERCK آلمان با کارشناسان نرمال لابو در ارتباط باشید.

بررسی اولئیک اسید

اسید اولئیک یک اسید چرب است که به طور طبیعی در چربی ها و روغن های مختلف حیوانی و گیاهی وجود دارد. این روغن بدون بو و رنگ است، اگر چه نمونه های تجاری آن ممکن است به رنگ زرد باشد. به لحاظ شیمیایی، اسید اولئیک به عنوان یک اسید چرب امگا-۹-مونو اشباع، به اختصار با تعداد لیپیدها به ترتیب ۱۸:۱ cis-9 طبقه بندی می شود. این اسید دارای این فرمول است:



این نام از واژه لاتین اولئوم مشتق شده است که به معنی روغن است. این اسید معمول ترین اسید چرب موجود در طبیعت است. نمک های اسید اولئیک به نام اولئات ها نامیده می شود. یکی از منابع اصلی این اسید در مواد غذایی روغن زیتون می باشد. کلزا و روغن هسته انگور نیز حاوی اسید اولئیک است. اسید اولئیک در بسیاری از مغزها و دانه ها حاوی چربی و در بسیاری از ماکیان به خصوص مرغ و بوقلمون یافت می شود. جداسازی آن از منابع حیوانی چالش برانگیز و دشوار خواهد بود. در حالی که سبزیجات و دانه های روغنی منابع اصلی اسید اولئیک می باشند. اسید اولئیک یک اسید چرب اشباع شده است که به طور طبیعی در بسیاری از منابع گیاهی و محصولات حیوانی یافت می شود. این ماده اسید چرب امگا ۹ است و به عنوان مثال به عنوان یکی از منابع سالم چربی در رژیم غذایی به شمار می آید. کارشناسان بهداشت اغلب استفاده از آن را در پخت و پز توصیه میکنند و همچنین این ترکیب به جای چربی های حیوانی در تعدادی از به اصطلاح غذاهای بهداشتی و محصولات رژیم غذایی استفاده می شود. کلزا و روغن هسته انگور نیز حاوی اسید اولئیک می باشند.

تولید اسید اولئیک:

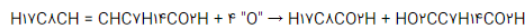
تولید اسید اولئیک به طور طبیعی:

معمولا اسیدهای چرب (یا نمک های آن ها) در سیستم های زیستی به طور طبیعی به وجود نمی آیند. در عوض، اسیدهای چربی مانند اسید اولئیک به طور طبیعی به شکل استر، معمولا ترگلسیرید، در سیستم های زیستی وجود دارند. اسیدهای چرب را می توان با فرایند صابونی سازی تری گلسیرید به دست آورد.

تری گلسیرید اسید اولئیک بیشترین جزء تشکیل دهنده ی روغن زیتون است. اسید اولئیک آزاد روغن زیتون غیر خوراکی را تشکیل می دهد. همچنین حدود ۷۵-۵۹ درصد از روغن گردوی آمریکایی حاوی این اسید است، ۶۱ درصد روغن کلزا، ۶۷-۳۶ درصد روغن بادام زمینی، ۶۰ درصد روغن مکادامیا (نوعی درخت)، ۸۰-۲۰ درصد روغن آفتابگردان، ۲۰-۱۵ درصد روغن دانه انگور، روغن کنجد و ۱۴٪ روغن نارگیل نیز از این اسید تشکیل شده است. با اصلاحات انجام شده تولید گیاهانی با اولئیک اسید بالا در دانه هایشان مانند آفتابگردان (~۸۰٪) و کائولا (۷۰٪) نیز توسعه یافته است. به همین ترتیب کاروکا (نوعی درخت) حاوی ۵۲.۳۹٪ اسید اولئیک است. این ماده همچنین در بسیاری از چربی های حیوانی وجود دارد مثلا ۳۷ تا ۵۶ درصد چربی مرغ و بوقلمون را تشکیل می دهند. اسید اولئیک معمول ترین اسید چرب در بافت چربی بدن است و مقدار آن در بافت های انسان به اندازه ی اسید پالمیتیک است.

تولید اسید اولئیک به روش صنعتی:

بیوسنتز اسید اولئیک شامل اثر آنزیم استارویل-CoA ۹-desaturase بر روی stearoyl-CoA است. در واقع، اسید استتاریک برای تولید اسید اولئیک استفاده شده است. اسید اولئیک تحت واکنش اسید کربوکسیلیک و آلکن ها قرار می گیرد. این اسید در پایه های آبی برای تولید صابون هایی به نام اولئات، محلول است. هیدروژنه شدن پیوند دوگانه باعث تولید اسید استتاریک می شود. اکسیداسیون در پیوند دوگانه به آرامی در هوا اتفاق می افتد. کاهش گروه اسید کربوکسیلیک باعث تولید الیل الکل می شود. اوزونولیز اسید اولئیک مسیر مهمی برای اسید آزلانیک است. استرهای تولید شده از اسید آزلانیک کاربرد هایی در روانکاری و پلاستیسایزر ها را می یابند.



ویژگی اولئیک اسید

مشخصات

نام:	اسید اولئیک
نام انگلیسی:	oleic acid
مترادف (en):	cis-9-Octadecenoic Acid, 18:1
فرمول شیمیایی:	C ₁₈ H ₃₄ O ₂
ظاهر:	مایع
جرم مولکولی:	g/mol ۲۸۲.۴۶۸
شکل و حالت فیزیکی:	مایع زرد رنگ مایل به قهوه ای
حلالیت در آب:	ندارد.
حلالیت در اتانول:	دارد.
نقطه ذوب:	۱۳to۱۴ °C
نقطه جوش:	۳۶۰ °C
چگالی:	g/mL ۰.۸۹۵
شماره CAS:	۱۱۲-۸۰-۱
شماره Merck:	۱۰۰۴۷۱
شماره کاتالوگ:	۴۹۵۴-IGM

نکات اولئیک اسید

یکی از منابع اصلی این اسید در مواد غذایی روغن زیتون می باشد. همچنین زیتون دارای این ترکیبات ولی تنها به مقدار کم میباشد. هنگامی که زیتون فشرده و با هم خشک می شود ، سطوح اسید زیتون با هم ترکیب می شده و در اکثر موارد منجر به غلظت های بالاتر میگردد. کلزا و روغن هسته انگور نیز حاوی اسید اولئیک می باشند. اسید اولئیک در بسیاری از مغزها و دانه ها حاوی چربی و نیز در بسیاری از ماکیان به خصوص مرغ و بوقلمون یافت می شود. جداسازی آن از منابع حیوانی چالش برانگیز و دشوار خواهد بود. در حالی که سبزیجات و دانه های روغنی منابع اصلی اسید اولئیک میباشند.

کاربرد اسید اولئیک:

کاربرد اسید اولئیک در صنایع غذایی: تولید کنندگان مواد غذایی غالباً با تمرکز بر روی فواید سلامتی این چربی با افزودن آن به سس سالاد، محصولات پخته شده، و طیف وسیعی از غذاهای آماده، معمولاً به عنوان جایگزینی برای چربی های حیوانی مانند کره و یا روغن خوک سرمایه گذاری میکنند.

کاربرد اسید اولئیک در تولید مکمل های دارویی: اسید اولئیک غالباً قسمتی از درمان های هومیوپاتی برای کاهش کلسترول می باشد. اسید اولئیک ممکن است بسته به تشخیص پزشک و نیازهای بیمار، به شکل کپسول تجویز گردد و یا ممکن است به بیماران برای اضافه کردن منابع طبیعی تر به رژیم غذایی خود توصیه گردد. اسید اولئیک یک ماده کلیدی در روغن لورنزو است که یک دارو برای جلوگیری از پیشرفت بیماری به نام (adrenoleukodystrophy) ALD – اختلال در سیستم عصبی بدن - می باشد.

کاربرد اسید اولئیک در صنایع آرایشی و بهداشتی: تعداد چربی بالا اسید اولئیک آن را یک مرطوب کننده بزرگ می سازد به طوری که تعدادی از شرکت های لوازم آرایشی و بهداشتی آن را به لوسیون ها و صابونهای آرایشی خود اضافه کرده تا توانایی خود را برای تولید محصولات مناسب برای تغذیه پوست بالا ببرند. اسید اولئیک اغلب قادر خواهد بود به سطح لایه های زیرین پوست نفوذ کرده و منجر به حفظ رطوبت طولانی مدت در سطح پوست خواهد شد. در حالی که لوسیون و کرم های عادی ممکن است روی سطح پوست بنشینند. این اسید میتواند با اسید چرب امگا ۹ که نفوذ عمیق تری دارد ترکیب شود و نتایج رضایت بخش تری ایجاد نماید که غالباً قیمت بیشتری هم دارد.

ویژگی اسید اولئیک:

از اسید اولئیک در بخش های بهداشتی و آرایشی چون ساخت صابون، لوسیون های نرم کننده بدن و ... استفاده می شود.

اسید اولئیک از مواد اولیه محصولات چوب سس ها، ادویه ها، لیموناد، بستنی و محصولات پخته شده است.

این ماده پایین آورنده کلسترول بالا خون است و از افزایش مجدد آن نیز جلوگیری می کند.

در بخش صنعت، از این اسید در ساخت شیشه های رنگی به وفور استفاده می شود.

اسید اولئیک یکی از مواد اولیه مهم در ساخت برخی از داروها است.

به دلیل سالم بودن چربی این ماده، می توان آن را در برنامه رژیم غذایی قرار داد.

اسید اولئیک تنظیم کننده قند خون بدن نیز است.

کمک بسیاری به کاهش وزن در برنامه های رژیم غذایی می کند.

از بین برنده سلول های سرطانی از جمله سرطان سینه در بانوان است.

بهبود دهنده جریان گردش خون در سیستم قلبی و عروقی است.

این ماده به افزایش دهنده رشد مو سر کمک می کند و از ریزش مو جلوگیری می کند.

از بین برنده عوارض پوستی چون اگزما و روتسیا است.

به مرطوب بودن پوست صورت کمک می کند و مانع از پیری زودرس می شود.

تقویت کننده سیستم ایمنی و دفاعی بدن است کاهش دهنده التهابات درونی بدن است.

خرید اولئیک اسید

برند MERCK سال ها است که به عنوان مشهورترین برند مواد شیمیایی آزمایشگاهی در ایران نیز شناخته می شود، در حال حاضر نمونه های تقلبی مواد شیمیایی مرک به وفور در بازار وجود دارد و این مسئله موجب سردرگمی و زیان خریداران و مصرف کنندگان مواد آزمایشگاهی شده است و قیمت مواد شیمیایی مرک را در گستره متفاوت قرار داده است. نمونه های تقلبی از لحاظ بسته بندی و شکل ظاهری ماده و تاریخ انقضا و لات نامبر با نمونه های اصلی مشابه است. نرمال لابو با سالها سابقه درخشان در زمینه فروش انواع مواد شیمیایی با برند مرک آلمان این ضمانت را به شما می دهد که محصولات ارائه شده در این فروشگاه اصل می باشد شما می توانید برای خرید اولئیک اسید (Oleic Acid) با برند مرک با کارشناسان بخش فروش نرمال لابو تماس بگیرید در نظر داشته باشید که کارشناسان نرمال لابو آماده پاسخ گویی به سوالات شما در زمینه نحوه ثبت سفارش خرید اولئیک اسید، قیمت اولئیک اسید و ... می باشد. در نظر داشته باشید که فروش اولئیک اسید در نرمال لابو با تضمین اصالت کالا انجام می شود.