

Kakaofett. Es sind Gemische verschiedener gemischter Glyzeride. Ich möchte nur noch erwähnen, daß alle diese Fette gewisse gemeinsame Eigenschaften aufweisen, und zwar:

Erstens relativ schwierige Verseifbarkeit und zweitens Beständigkeit gegen atmosphärische Einflüsse.

Daß diese beiden Erscheinungen im Zusammenhange stehen, läßt sich nicht bezweifeln. Allein die zweitgenannte Eigenschaft, der Widerstand gegen das Ranzigwerden hat möglicherweise noch eine andere Ursache. Bei gemischten Glyzeriden mit zwei gleichartigen Säureresten kann der Ölsäurerest mit einem primären oder sekundären Hydroxyl des Glycerins verestert sein. Ist das letztere der Fall, so ist er durch die beiden anderen Säurereste geschützt und die am leichtesten durch Sauerstoff und Wasser angreifbare Doppelbindung der Ölsäure kann sich diesen beiden Agentien gegenüber resistenter erweisen, als wenn sie frei liegt.

Seltenere feste Pflanzenfette kommen zuweilen in den europäischen Handel, werden gereinigt und zur Verfälschung der Kakaobutter verwendet. Gemäß der Zusammensetzung dieser Fette entzieht sich, wie leicht verständlich, ein solches Produkt der chemischen Kontrolle.

Die Arbeit über die Bestandteile fester Pflanzenfette wird fortgesetzt.

---