

Kastil Sabun



KURS İÇERİĞİ

Sabun Teori

Kısaca Sabun nedir, neye dikkat etmeniz gerekir vb. burada göreceğiz.

Katı Sabun

Soğuk ve sıcak yöntemi kullanarak ve farklı ilaveler ekleyerek sabun yapacağız.

Sıvı Sabun

Soğuk, sıcak ve karışık kostik yöntem ile sıvı sabun yapacağız.

BAŞARILI ÇALIŞMA İÇİN



01

Videoları izleyin, dosyaları indirin ve okuyun.



02

Sorularınız paylaşın, canlı dersleri katılın, mümkün değilse kayıtları izleyin.



03

FB grubumuz üye olun, diğer öğrenciler ile sohbet edin ve deneyimleriniz paylaşın.



04

—
Deneyin, oynayın,
tecrübe edin

Kuralları
sorgulayın ve
zorlayın ;)

Sabunlaşma



—
KİMYANIN
BÜYÜSÜ

Sabunlaşma reaksiyonu bir baz ve yağ arasında gerçekleştiren kimyasal reaksiyonudur.

Reaksiyonun sonunda sabun ve gliserin oluşturur.

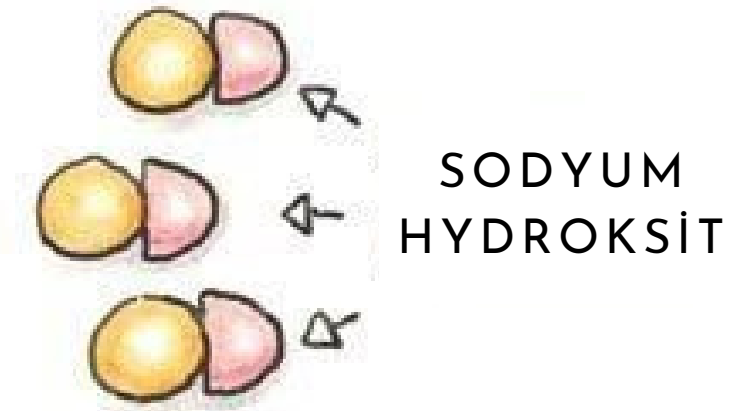
Katı sabun sodyum hidroksit ile yapılır, sıvı sabun potasyum hidroksit ile yapılır.

Bu reaksiyon ekzotermik, yani ısı üretilir.

Bu ısı, mekanik enerji (karıştırmak) ile beraber sabunlaşma reaksiyonu destekleniyor.

Yağları üç yağ asitlerden ve bir gliserin molekülden oluşturur. Kostik yağ asit ve gliserin arasında bağı kırıp yağ asidi sabuna dönüşür.

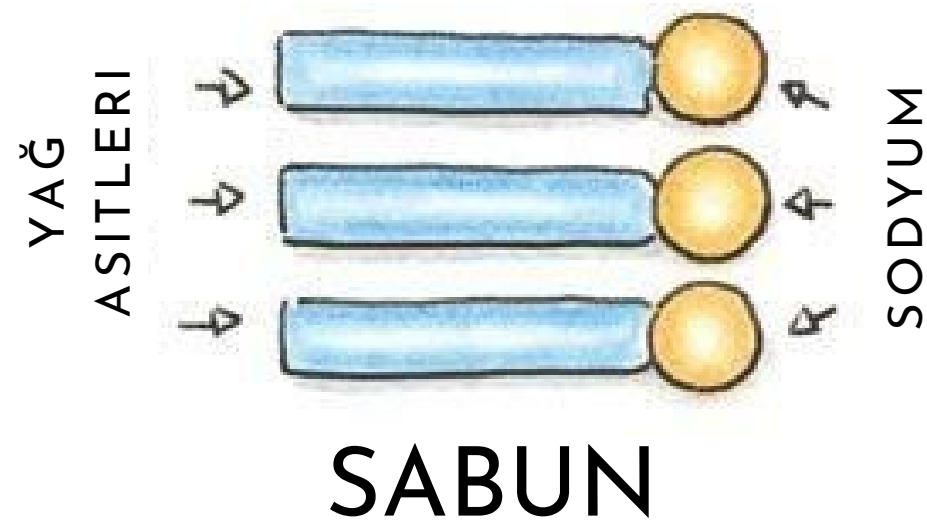
Sabunlaşma



ISI



SU





ZEYTİN

Sabunlaşma Değerleri

—

0.1353 (NaOH)

0.1906 (KOH)

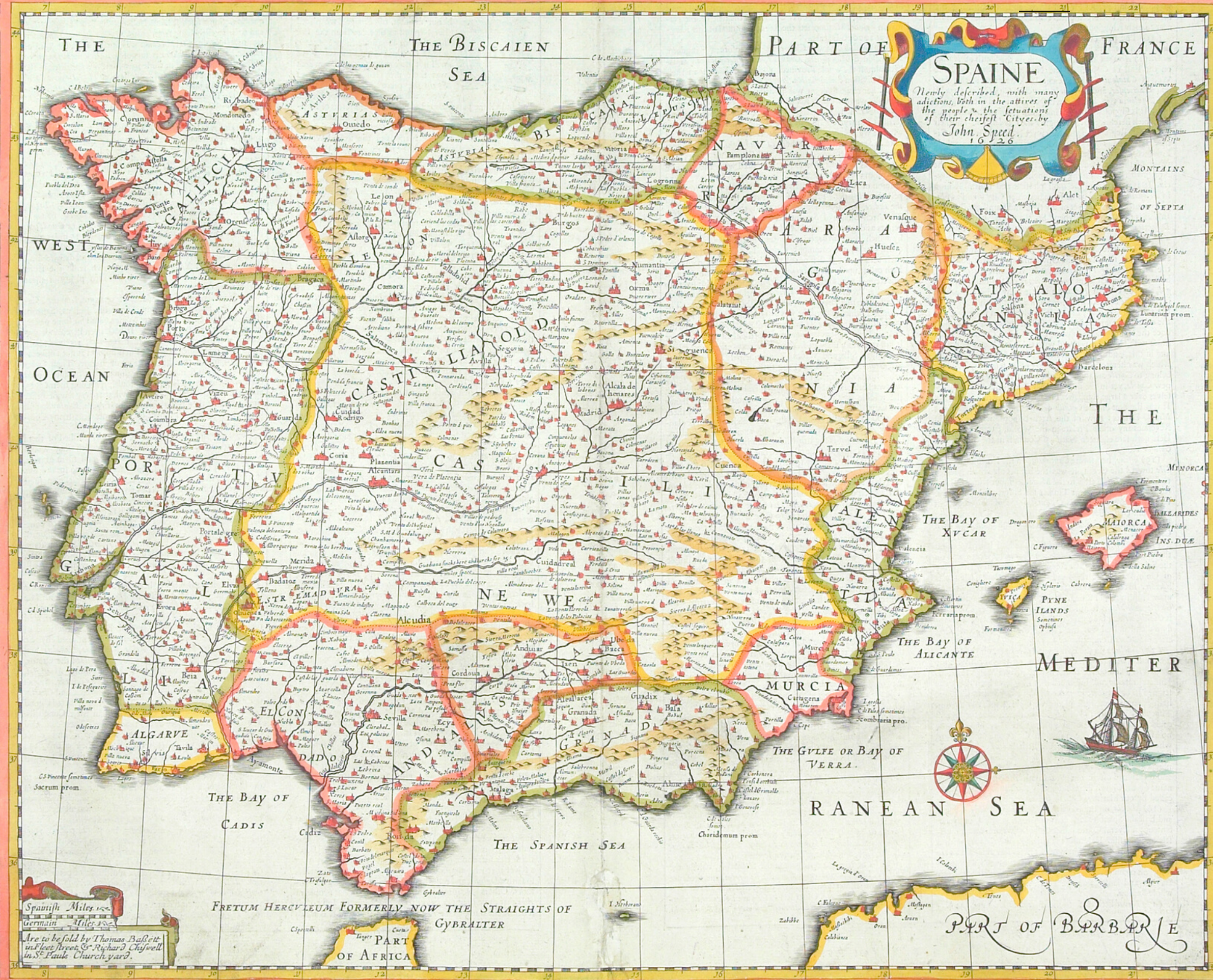
HAKKINDA

Saf zeytinyağından yapılmış beyaz renkli katı bir sabundur.

İlk olarak bu şekilde İspanya'da Kastilya bölgesinde yapıldı.

Zaman ile sıvı versiyonu olarak da kullanmaya başladı.

Kastil Sabun terimi korumu altında olmadığı için zeytinyağı içeren sabunlara da kastil sabunu denebilir.



SPAIN
Newly described, with many
additions, both in the attire of
the people & the situations
of their chiefest Cities by
John Speed.
1626

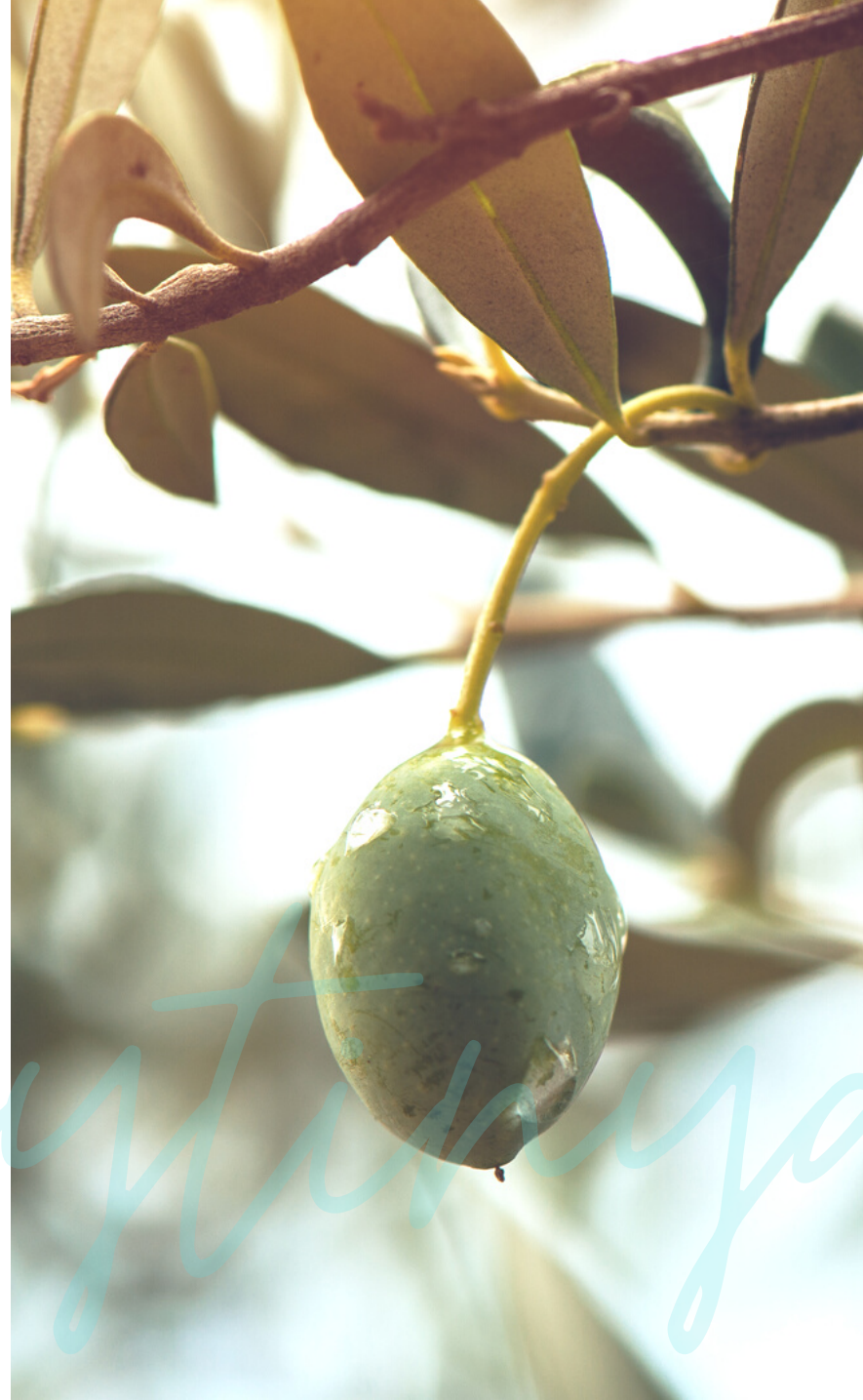
Spanish Miles
German Miles
Are to be sold by Thomas Balleit
in Fleet Street, & Richard Chiswell
in St. Pauls Church-yard.

FRETUM HERCULEUM FORMERLY NOW THE STRAIGHTS OF
GYBRALTER

PART OF BARBARIE

NEDİR?

BİRLEŞİMİ



Zeytin yağı

KALİTELERİ

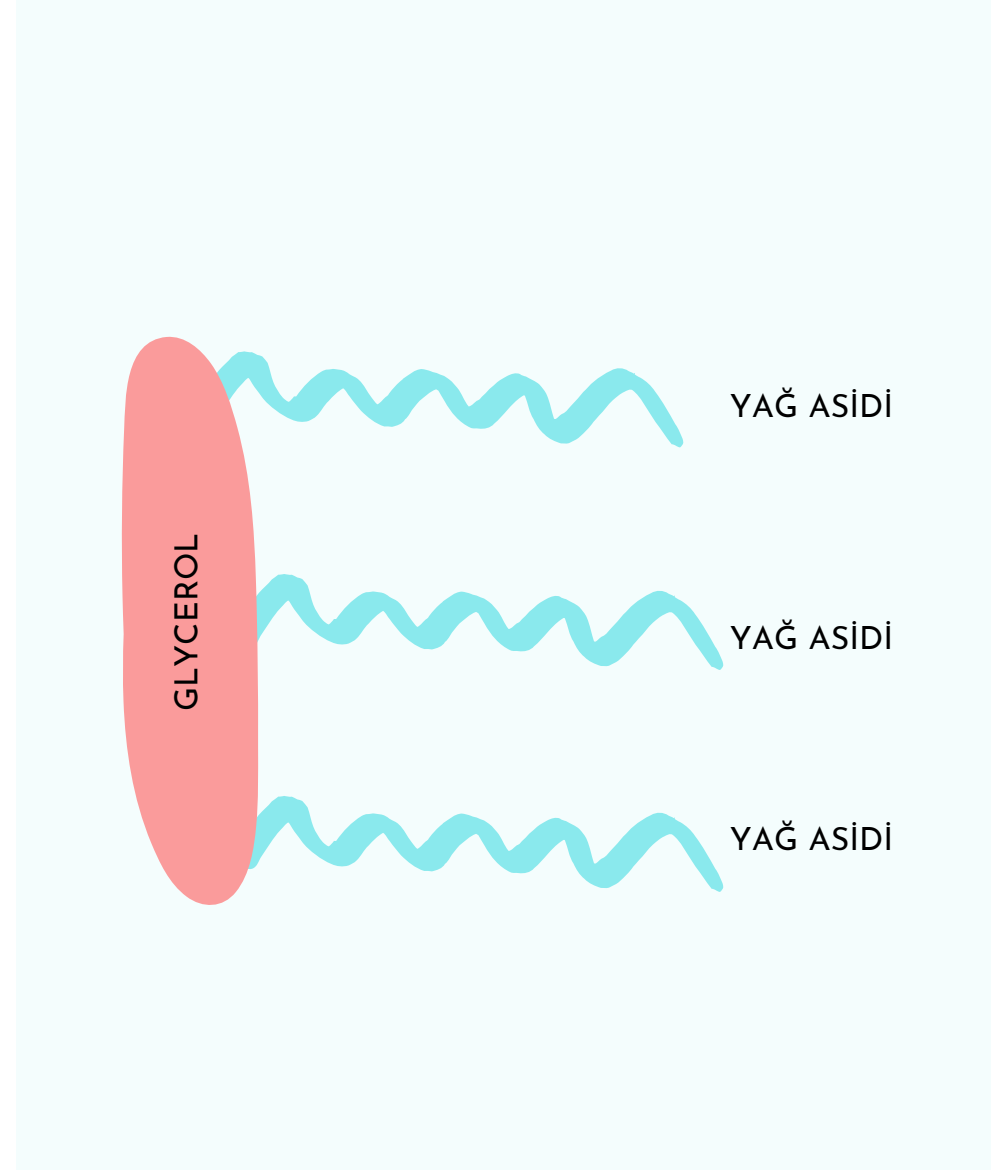
KASTİL SABUN ONLINE KURSU

Zeytinyağı Birleşimi

Zeytinyağı, trigliseridlerin bir
bileŝimidir.

Az miktarda
serbest yağ asitleri,
gliserol,
fosfatidler,
pigmentler,
aroma bileŝenleri,
steroller ve
mikroskobik zeytin parçaları
içerir.





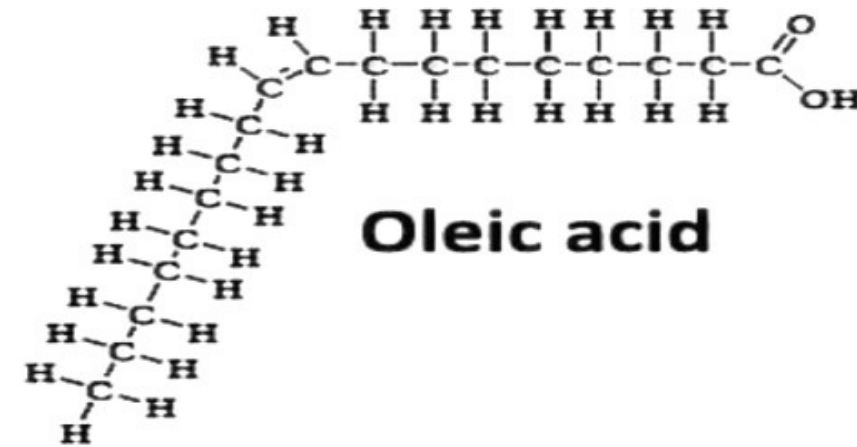
Trigliseridler

E şekilde bir moleküldür.

Üç yağ asidi molekülünün bir gliserol molekülü ile doğal esterleşmesinin sonucu.

Yağ asidide çift bağı varsa, doymamış denir. Birden fazla doymamış bağı varsa çoklu doymamış denir.

Zincirler uzunluğu ve çift bağı miktarı böyle yazılır:
C 18: 1



Yağ Asitleri

Oleik
asidi

Linoleik
Asidi

Palmitik
Asidi

Stearik
Asidi

Linolenik
Asidi

—
tekli doymamış
Omega - 9
C 18 : 1
%55 - 83

—
çoklu doymamış
Omega - 6
C 18 : 2
%4 - 21

—
doymuş
C 16 : 0
%8 - 20

—
doymuş
C 18 :0
%1 - 5

—
çoklu doymamış
Omega - 3
C 18 : 3
% 0 - 2

Kalitelere

Prina
Sizma
Riviera



Kalitelevi



Ham Prina Yağı

Zeytin posası dediğimiz prinanın çözücülerle ekstraksiyonu sonucu diğer yağlarla karıştırılmamış doğrudan tüketime uygun olmayan rafinasyonluk veya teknik amağlı kullanılan yağdır.

Natürel Birinci Zeytinyağı

Zeytin meyvesinden doğal niteliklerini bozacak bir ısısıl işlem uygulanmadan sadece yıkama dekantasyon , santrifüj ve filtrasyon gibi mekanik ve fiziksel işlemlerine tabi tutularak tadında , kokusunda ve kendi özündeki duyusal özelliklerini taşıyan doğrudan tüketime uygun serbest yağ asidi oleik asit cinsinden % 2 den fazla olmayan yağlardır.

Kalitelevi

Naturel Sızma Zeytinyağı

Natürel birinci zeytinyağının taşıdığı özellikleri taşıyan , doğrudan yemeye uygun serbest yağ asidi oleik asit cinsinden % 0.8 den fazla olmayan yağ grubudur. Filtreden geçirilmesi gereken bir zeytinyağı grubudur naturel sızma zeytinyağı.

Rafine Zeytinyağı

Tüketime doğrudan uygun olmayan serbest yağ asidi içeriği ile rafinasyon işlemine tabi tutularak koku , zamklar , mumlar , renkler , yağ asidi seviyesi gibi bir çok kendine has özelliklerinin temizlenmesi ile oluşan yağdır . Serbest yağ asidi seviyesi en çok % 3 olması gerekmektedir.



Riviera Zeytinyağı

Kelime anlamı karışık olan bu zeytinyağı , rafinasyon işlemini görmüş zeytinyağı ile % 10 oranında natürel zeytinyağının karışımı demektir. Yani sadece kendi içerisinde bir karışım yapılmaktadır.

