Jaroslav Mandzák

2. CHb 02

08.12.2008

**Protokol č. 10**

# Téma: IZOLÁCIA TRIMYRISTÍNU Z MUŠKÁTOVÉHO ORIEŠKA

**Úlohy**: *Z muškátového orecha izolujte trimystrín*

**Cieľ práce:** *Trimyristín je tuk, ktorý je tvorený kyselinou myristovou - CH3(CH2)12COOH a glycerolom. Okrem muškátového orieška sa nachádza v kokosovom oleji (17,5 %) a palmojadrovom oleji (14,1 %). Používa sa na výrobu už vyššie uvedenej kyseliny myristovej a myristylalkoholu - CH3(CH2)13OH.*



**Nákres aparatúry:**



**Postup práce:**

1. Do 250 ml varnej banky so spätným chladičom dáme 2 g rozdrveného muškátového orieška, 50 ml éteru a refluxujeme na vodnom kúpeli (teplota kúpeľa maximálne 45oC) jednu hodinu.
2. Po prefiltrovaní éter oddestilujeme a zvyšok rozpustíme zahrievaním v 2,5 ml acetónu.
3. Acetónový roztok necháme pomaly ochladiť na laboratórnu teplotu a potom ho dáme do ľadového kúpeľa.
4. Produkt odsajeme na Büchnerovom lieviku a po vysušení odvážime.

**Namerané hodnoty:**

m(trimystrín) = 0,759 g, pripr.

**Záver:** Izoláciou z muškátového orecha sme získali trimystrín. Jeho hmotnosť bola 0,759g.