



RECEPT PRO PŘÍPRAVU MARSEJSKÉ MÝDLOVÉ PASTY S CITRÁTEM DRASELNÝM

Celkové množství tuků: 1 000 gr.

Složení tuků:

- 28% kokosového tuku
- 72% olivového oleje (*pomace*)

Tekutina pro přípravu louhu: destilovaná voda, 38% celkového množství tuků, tj. 380 gr.

Přetučnění: 2%

Kyselina citrónová: 4% celkového množství tuků

VÝPOČET MNOŽSTVÍ TUKŮ, KYSELINY CITRÓNOVÉ A HYDROXIDU DRASELNÉHO

Složení tuků	Relativní podíl v %	Hmotnost <i>m</i> v gramech	Saponifikační číslo <i>SapKOH</i>	Potřeba KOH $m * \text{SapKOH}$
Kokosový tuk			0,257	
Vepřové sádlo			0,198	
Olivový olej			0,188	
Slunečnicový olej			0,189	
CELKEM	100 %	1 000 gr.	-	

Potřeba KOH $\text{SUM}(m * \text{SapKOH})$	Přetučnění v %	Čistota KOH v %	Množství KOH v receptu = $\text{SUM}(m * \text{SapKOH}) * (1 - 0,02) / 0,9$
	2	90	

	Relativní podíl v %	Hmotnost <i>m</i> v gramech	Saponifikační číslo <i>SapKOH</i>	Potřeba KOH $m * \text{SapKOH} / 0,9$
Kyselina citrónová			0,801	

Pokud jste správně počítali, vyšlo vám 35,6 gramu KOH v 90% koncentraci pro neutralizaci kyseliny citrónové a k tomu 225,7 gramu KOH v 90% koncentraci pro přípravu louhu (hydroxid zaokrouhlujeme vždy dolů, tekutinu naopak vždy nahoru).