



СТЕАРИНОВАЯ КИСЛОТА

Авторы: О. Б. Рудаков

СТЕАРИНОВАЯ КИСЛОТА (октадекановая кислота), одноосновная насыщенная карбоновая кислота; $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{16}\text{COOH}$, одна из наиболее распространённых в природе [высших жирных кислот](#). Белое кристаллич. вещество, $t_{\text{пл}}$ 69,6 °С, $t_{\text{кип}}$ 376,1 °С; не растворяется в воде, растворяется в хлороформе; проявляет химич. свойства алифатич. [карбоновых кислот](#), соли и эфиры – стеараты. Входит в состав триглицеридов животных и растит. жиров (напр., в бараньем жире содержится до 20–30%, в растит. маслах – до 35,5% по массе), встречается в некоторых видах нефти. Получают дробным осаждением [стеарина](#), гидрированием [олеиновой кислоты](#). С. к. используют для синтеза октадецилового спирта и октадециламина, в качестве неподвижной жидкой фазы в газо-жидкостной хроматографии, в фармацевтич. и косметич. продукции как компонент кремов и мазей, как мягчитель резиновых изделий; эфиры С. к. – в составе клеящих паст, эмульсий для обработки текстиля и кожи, стабилизаторов пищевых продуктов; стеарат Na – как анионное ПАВ, стеарат Ca – как загуститель смазок, сиккатив и матирующая добавка в лакокрасочных материалах и др.

Литература

Лит.: Рудаков О. Б. и др. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей. СПб., 2011.