

Tabel 3. Data pengamatan waktu terpisahnya emulsi pada berbagai pH.

Larutan air pada pH	Waktu terpisahnya emulsi (detik)									
	Em ₁	Em ₂	Em ₃	Em ₄	Em ₅	Em ₆	Em ₇	Em ₈	Em ₉	Em ₁₀
6	117	1	1	33	29	135	382	341	276	1
7	427	390	336	310	245	154	6	80	1	187
8	118	46	37	1	6	4	3	1	1	1

LAMPIRAN

Komposisi kimia yang terdapat dalam minyak kedelai adalah sebagai berikut :⁽¹¹⁾

1. Asam lemak tak jenuh (85 %) terdiri dari :

Asam linoleat 15 – 64 %

Asam oleat 11 – 60 %

Asam linolenat 1 – 12 %

Asam arachidonat 1,5 %

2. Asam Lemak tak jenuh (15 %) terdiri dari :

Asam palmitat 7 – 10 %

Asam stearat 2 – 5 %

Asam arachidat 0,2 – 1 %

Asam laurat 0 – 0,1 %

3. Fosfolipid, lesitin, lipositol, sephalin dalam jumlah kecil