

最新化學工業大全

第 八 冊

原 著 者

田中芳雄 上野誠一 三雲次郎

譯 述 者

高 銑

主 編 者

王雲五 周昌壽

商 務 印 書 館 發 行

中華民國二十五年四月初版

最新化學工業大全十五冊

(BROOKS)

全部定價國幣叁拾陸元
第八冊定價國幣貳元肆角
外埠酌加運費匯費

* 版 翻 *
* 權 印 *
* 所 必 *
* 有 究 *

原 著 者	上 田 三	高 王 周	發 行 人	印 刷 所	發 行 所
	雲 中 野	昌 雲	王 上 海	商 上 海	商 上 海
	次 芳 誠		雲 河 南 路	印 河 南 路	印 河 南 路
	郎 雄 一	壽 五 銛	五	館	館

(本書校對者 張叔介 陳敬衡
李家超 朱仁寶)

0021₃ 充

44~填皂 386

0022₇ 商

60~品碳酸鈉之成分 368

~品甘油之種類 521

~品氫氧化鈉之成分 367

高

71~壓下之硬化 276

~壓法 55, 457

0023₀ 卡

99~勞巴蠟 149

~勞巴蠟之成分 150

~勞巴蠟之用途 150

~勞巴蠟之性狀 150

0023₁ 應

77~用脂肪工業概論 229

0023₂ 康

60~且蠟 152

~且蠟之成分 153

~且蠟之用途 153

~且蠟之性狀 153

0024₇ 廢

30~液甘油 523

0033₀ 亦

77~用 439

0262₇ 誘

38~導期 50

0433₁ 熟

35~油 69

1010₀ 二

10~元及多元接觸劑 259

~硫化碳 201

40~十烷酸 13

78~鹽基酸族 12

80~氯甲烷 202

工

32~業皂 429

~業的硬化器 287

~業用油酸 537

1010₁ 三

10~元接觸劑 260

80~氯化乙烯 201

94~烯醇 20

1010₃ 玉

60~蜀黍油 86

~蜀黍油之成分 86

~蜀黍油之用途 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

~蜀黍油之性狀 86

1017₇ 雪

10~亞脂 105

~亞脂之成分 107

~亞脂之用途 107

~亞脂之性狀 107

1023₂ 汞

26~皂 439

1060₀ 石

10~栗子油 74

~栗子油之成分 74

~栗子油之用途 75

~栗子油之性狀 74

1061₃ 硫

13~酸法 56, 217, 466

~酸化製造品 440

~酸法甘油 523

1062₀ 可

10~可脂 109

~可脂之成分 111

~可脂之用途 111

~可脂之性狀 110

1064₇ 醇

91~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

~類 19

1071₆ 電

36~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

~還原法 285

1090₀ 不

48~乾性油 94

77~用接觸劑之硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

~硬化法 284

1164₀ 硬

24~化 233

~化之反應速度 250

~化油 234

~化油工業 231, 233

~化油工業之現狀 302

~化油之應用 300

~化油之意義 233

~化油之檢查法 299

~化油之原料 234

~化油之性狀 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

~化油之性狀及應用 296

1224₇ 發碳酸酐醅碘環承環負磁醅磷重角鯨鯨毛儒缸鯨鯨紅乳製山代縮動化特牛 2500₀

30~液之處理 516	30~液法 218	2131 ₁ 鯨	~蕎菜油之性狀 102
1268 ₀ 碳	1965 ₀ 磷	35~油 121	~茶油 99
13~酸鹽鹼化法 388	71~脂類 16	~油之成分 121	~茶油之成分 99
~酸鉀 368	2010 ₄ 重	~油之用途 122	~茶油之性狀 99
1364 ₇ 酸	80~合及添加法 227	~油之性狀 121	50~車蠟 149
24~值 36	~合法 226	2137 ₇ 鯨	~車蠟之用途 149
95~性水責法 169	~合油 69	71~肝油 126	~車蠟之性狀及成分 149
1464 ₇ 醇	2033 ₁ 焦	~肝油之成分 127	2324 ₀ 代
50~素法 57,481	35~油狀殘滓之蒸餾 533	~肝油之用途 128	77~用皂 428
1466 ₁ 醋	2034 ₀ 鯨	~肝油之性狀 127	~膠 61
13~酸族 8	71~肝油 122	2191 ₀ 紅	2396 ₁ 縮
~酸值 37	~肝油之成分 123	44~藍花油 77	23~絨皂 431
1568 ₁ 碘	~肝油之用途 125	~藍花油之成分 77	2412 ₇ 動
24~值 35	2039 ₀ 鯨	~藍花油之用途 77	19~磷脂 18
1613 ₂ 環	35~油 129	~藍花油之性狀 77	27~物環醇 21
10~醇類 21	~油之成分 131	2241 ₀ 乳	~物之活動性與脂肪之關係 31
23~狀脂脂肪酸族 11	~油之用途 132	24~化性 338	~物脂肪 118
13~烷酸之衍生物 445	~油之性狀 131	2273 ₂ 製	~物脂肪與其食物關係 32
1723 ₂ 承	52~蠟 155	26~皂工業 305	~物原料之預備處理 165
26~觸劑 239	~蠟之成分 155	~皂工業之趨勢 305	~物性固體蠟 153
1763 ₂ 礮	~蠟之用途 156	34~造肥皂之量的關係 385	2421 ₀ 化 347
11~研機 179	~蠟之性狀 155	~造軟皂之重要條件 401	77~學的純甘油 521
1780 ₀ 負	71~脂蠟 130	~造肥皂之理論 347	~學精製法 215
50~接觸劑 238,252	2071 ₄ 毛	~造肥皂之原料 363	90~粧皂 407
~接觸劑及助接觸劑 252	26~細管法 39	2277 ₀ 山	2454 ₁ 特
1863 ₂ 磁	2122 ₇ 儒	44~蕎菜油 102	62~別原料 369
67~吸 178	77~良油 134	~蕎菜油之成分 102	2500 ₀ 牛
1868 ₀ 醖	~良油之成分 135	~蕎菜油之用途 103	17~酯脂 144
24~化 53	~良油之性狀 135		~酯脂之成分 145
	2131 ₀ 缸		~酯脂之用途 145
	71~肝油 125		~酯脂之性狀 144
	~肝油之成分 125		
	~肝油之性狀 125		

3

3516₀ 油		3815₁ 洋		4010₀ 土		4090₀ 來	
13~酸族	9	48~橄欖油	99	10~耳其	442	44~赫爾脫氏值	38
30~之意義	3	~橄欖油之成分		~耳其紅油	64	4094₁ 梓	
34~漆工業	231		102	4010₇ 直		35~油	76
50~中之不純物	252	~橄欖油之用途		50~接蒸汽加熱法		~油之用途	76
71~脂類之名稱	3		102		169	~油之性狀	76
80~煎法	167	~橄欖油之性狀		~接加熱法	167	4191₁ 框	
96~粕之處理	197		101	4016₁ 培		22~製皂	411
3530₀ 連		3815₇ 海		44~林分解劑	476	4191₁ 框	
24~續式水煮法	172	12~水皂	422	4021₀ 克		35~油	76
~續壓榨機	196	27~豹油	132	47~勒畢芝	492	~油之成分	77
3611₁ 混		~豹油之成分	132	44~勒畢芝氏法	58,486	~油之用途	77
80~合物之影響	343	~豹油之用途	133			~油之性狀	76
3611₇ 溫		~豹油之性狀	132	4022₇ 肉		4191₇ 櫥	
00~度與動植脂肪之關係	28	71~豚油	133	10~豆蔻脂	111	52~蠟	112
71~壓	535	~豚油之成分	133	~豆蔻脂之成分	112	4325₀ 截	
3630₀ 還		~豚油之用途	133	~豆蔻脂之用途	112	26~皂	395
10~元法	223	~豚油之性狀	133	~豆蔻脂之性狀	112	4394₇ 梭	
71~原接觸劑	238	3912₀ 沙		4024₇ 皮		40~克斯勒脫氏浸出器	205
3714₇ 浸		71~肝油	122	35~油	113	4399₁ 棕	
22~出法		3933₀ 藻		4060₀ 杏		47~欄酸之結晶	311
164, 198, 202		71~肝油	122	21~仁油之成分	95	~欄酸鈉之結晶	311
3718₁ 凝		4000₀ 十		~仁油之用途	96	~欄油	107
85~油酸	62	00~六烷酸	13	~仁油之性狀	95	~欄油之成分	108
~油酸試驗	62	60~四烷酸	12	4080₁ 真		~欄油之用途	108
3813₇ 冷		80~八碳二烯酸	14	30~空蒸餾法	503,530	~欄油之性狀	108
22~製皂	387	~八碳三烯酸	15	~空脫臭法	226	~欄核油	108
~製皂之調合法	388	~八碳三烯酸族	10	4090₀ 木		~欄核油之成行	109
~製法	387	~八碳烯酸	13	46~棉蠟	152	~欄核油之用途	109
26~皂機	394	~八烷酸	13	~棉蠟之成分	152	~欄核油之性狀	108
71~壓	534	4003₀ 大		52~蠟	146		
		00~麻油	72				
		~麻油之成分	72				
		~麻油之用途	72				
		10~豆油製造法	78				

4411₁ 棕(47)堪地荏花芳芥苳芝蒸熱葵莢蕃藟甘其茶葉藥植模樺加帕棉坎胡起 4780₁

(47)~欄蠟 149, 151

4411₁ 堪

24~特利納蠟 151

~特利納蠟之成分 151

~特利納蠟之用途 151

~特利納蠟之性狀 151

4411₂ 地

26~皂之一般處理法 350

~皂之生成 347

~皂之性狀 357

4421₄ 荏

35~油 71

~油之成分 71

~油之用途 71

~油之性狀 71

4421₄ 花

25~生油 96

~生油之成分 98

~生油之用途 98

~生油之性狀 97

4422₇ 芳

20~香族之羧基衍生物 446

4422₈ 芥

17~子油 93

~子油之成分 93

~子油之用途 93

4423₄ 苳 201

4430₇ 芝

00~麻油 88

~麻油之成分 90

~麻油之用途 90

~麻油之性狀 89

4433₁ 蒸

12~發法 494

~發乾固法 238

38~汽之氫素添加法 242

~汽加熱法 167

~汽吹入法 225

44~熱 181

87~餾 502

~餾殘滓之處理 511

熱

12~水洗濯法 214

~水加熱法 168

35~油 50

95~煉油 69

4443₀ 葵

17~子油 83

~子油之成分 84

~子油之性狀 84

4453₀ 英

80~美式水壓機 188

4460₃ 蓄

40~力機 194

4471₁ 莢

00~麻油 103

~麻油酸 16

~麻油之成分 103

~麻油之用途 103

~麻油之性狀 103

4477₀ 甘

35~油之蒸發 494

~油之精製 464, 493

~油代用品 523

~油之應用 520

~油之分解 510

~油之性狀 517

4480₁ 其

24~他之分解劑 476

4490₄ 茶

35~油 99

~油之用途 99

~油之性狀 99

菜

35~油 91

~油之成分 92

~油之用途 92

~油之性狀 92

~油類 85

藥

60~品脫臭法 227

77~用皂 432

4491₇ 植

19~磷脂 17

27~物環醇 21

~物脂 104

~物脂肪 65

~物原料之預備工程 173

~物性固體蠟 149

4493₄ 模

17~那脂 105

~那脂之成分 105

~那脂之用途 105

~那脂之性狀 105

4596₃ 椿

35~油 98

4600₀ 加

10~工資 381

~工鹽析 382

44~熱法 215

71~壓法 245

~脂 64

4620₀ 帕

47~姆蠟 151

~姆蠟之成分 152

~姆蠟之用途 152

~姆蠟之性狀 151

4692₇ 棉

17~子油 86

~子油之成分 88

~子油之用途 88

~子油之性狀 87

~子油類 85

4718₂ 坎

44~勃塞爾 540

4762₀ 胡

42~桃油 75

~桃油之成分 75

~桃油之用途 76

~桃油之性狀 75

4780₁ 起

4792₀ 起(37)桐椰槿柏乾松中抗接蟲本毒由表打振幅蠟靜抹農澆投軟蛹日(50—90) 6010₀

37 ~ 泡性與乳化性	337	~ 子油之性狀	84	~ 氫氣流之循環者	288	59 ~ 并法	243
4792 ₀ 桐		5000 ₀ 中		5073 ₂ 表		5704 ₇ 投	
35 ~ 油	72	26 ~ 和法	388	10 ~ 面張力	332	10 ~ 石魚肝油	128
~ 油酸	15	95 ~ 性脂肪及不酸化 物之影響	528	~ 面張力與起泡度	337	~ 石魚肝油之成分	129
~ 油之成分	73	5001 ₇ 抗		5102 ₀ 打		~ 石魚肝油之用途	129
~ 油之用途	73	50 ~ 接觸劑	238	10 ~ 碎	178	~ 石魚肝油之性狀	128
~ 油之性狀	73	5004 ₄ 接		5103 ₂ 振		5708 ₂ 軟	
4792 ₇ 椰		26 ~ 觸劑之幅射說	250	36 ~ 盪法	243	26 ~ 皂之製造	400
17 ~ 子油	114	~ 觸劑中之直接觸 劑	254	5106 ₀ 幅		~ 皂之製造法	402
~ 子油之成分	116	~ 觸作用之化學說	247	24 ~ 射說	250	~ 皂之定義性狀及 種類	400
~ 子油之用途	117	~ 觸反應之物理說	247	5211 ₀ 蠟	4,146	5712 ₇ 蛹	
~ 子油之性狀	116	~ 觸反應之機構	246	96 ~ 燭工業	539	35 ~ 油	136
4793 ₇ 槿		~ 觸反應之機構	246	~ 燭之重要條件	541	~ 油之成分	136
20 ~ 鯨油	148	~ 觸分解劑	476	~ 燭之製法	541	~ 油之用途	137
~ 鯨油之成分	148	5013 ₀ 蟲		~ 燭之原料及其種 類	539	~ 油之性狀	136
~ 鯨油之用途	148	77 ~ 膠蠟	158	5225 ₇ 靜		6010 ₀ 日	
~ 鯨油之性狀	148	~ 膠蠟之成分	158	60 ~ 置	383	50 ~ 本山茶油	98
4797 ₀ 柏		~ 膠蠟之用途	158	~ 置法	212	~ 本山茶油之成分	98
35 ~ 油	113	~ 膠蠟之性狀	158	5509 ₀ 抹		~ 本山茶油之用途	99
~ 油之成分	114	5023 ₀ 本		20 ~ 香鯨油	146	~ 本山茶油之性狀	98
~ 油之用途	114	30 ~ 塞曼氏法	30	~ 香鯨油之成分	147	~ 本桐油	74
~ 油之性狀	113	5050 ₇ 毒		~ 香鯨油之用途	148	~ 本桐油之成分	74
4841 ₇ 乾		72 ~ 質	238	~ 香鯨油之性狀	147	~ 本桐油之用途	74
60 ~ 固油	50	5060 ₀ 由		5523 ₂ 農		~ 本桐油之性狀	74
95 ~ 性油	66	35 ~ 油之循環	289	44 ~ 藝皂	484	~ 本脂	112
~ 性油之乾燥	48	80 ~ 氫及油之複環	291	5701 ₀ 攪		~ 本脂之成分	113
~ 性油之氧化反應	50	~ 氫及油之複循環	289			~ 本脂之用途	113
96 ~ 燥	396					~ 本脂之性狀	113
~ 燥油之應用	67					90 ~ 光漂白法	221
4893 ₂ 松							
17 ~ 子油	84						
~ 子油之成分	84						
~ 子油之用途	84						

6021₀ 四		6704₇ 吸		~肪酸之蒸餾525, 520	~肪之臭 37
80~氯化碳 201		12~水膨潤及溶解 314		~肪酸之蒸餾工程 531	~肪之色 38
94~烯酸族 11		80~着 330		~肪酸之蒸餾溫度 526	~肪之鹼化理論 449
6022₈ 界		~着及其保護作用 338		~肪酸之壓搾 534	~肪之溶解性 42
10~面張力 332		~着法 215		~肪酸之精製 464	~肪之選擇 361
~面活性 332				~肪酸甘油酯 7	~肪之加水分解53
6060₄ 固		6708₂ 吹		~肪酸與甘油水之 分離 464	~肪之吸收光譜41
12~形鉀皂 405		80~入法 248		~肪酸鈉皂之特性 365	~肪之風味 38
24~化脂工業 231		7121₄ 壓		~肪酸素之濃集 484	~肪之屈折率 40
75~體脂肪酸及液體 脂肪酸 536		53~搾 184		~肪及蠟之比熱44	~肪之熔點及凝固 點 39
~體脂肪酸及液體 脂肪酸之分離 533		~搾法 164,173		~肪及蠟之採取法 163	~肪之精製 459
6080₁ 異		7123₂ 豚		~肪及蠟之原料 160	~肪之精製及其準 備 374
95~性油酸試驗 299		71~脂 141		~肪及蠟之脫臭 224	~肪溶劑之種類 199
~性油酸之生成 266		~脂之成分 142		~肪及蠟之脫色 220	~肪對硫之作用60
~性油酸之構造 268		~脂之用途 143		~肪及蠟之燃燒熱 43	~肪對硝酸及亞硝 酸之作用 62
		~脂之性狀 142		~肪及蠟之精製 211	~肪對鹵族元素之 作用 59
6080₀ 圓		7126₁ 脂		~肪及類似原料 363	~肪對濃硫酸之作 用 63
88~筒式水壓機 190		25~油對熱之作用44		~肪種類及鹼化速 度 349	~肪對氯化硫之作 用 61
6382₁ 貯		52~蠟酸工業 525		~肪鹼化之意義及 其反應機構 449	~肪油 4
44~藏中之變化 359		~蠟酸殘滓 533		~肪鹼化之必要條 件 452	~肪油之主成分 4
6677₂ 畧		70~肪 4		~肪之旋光度 41	~肪油之硬化法 288
10~粟油 82		~肪工業 1		~肪之酸敗 46	~肪油之稠度 42
~粟油之成分 83		~肪工業之發達 159		~肪之比重 38	~肪油脂及蠟之成 分 7
~粟油之性狀 83		~肪硬化之反應熱 251			~肪油脂及蠟之恆 值與變值 35
6702₀ 啣		~肪酸 525			~肪油脂肪及蠟之 一般性狀 35
88~筒 193		~肪酸及甘油工業 447			~肪油脂肪及蠟之 分類 25
~筒及蓄力機 193		~肪酸之多價醇酯 443			
		~肪酸之有機鹼性 鹽 442			

(70)~肪分解劑 57

~肪分解劑之組成

474

~肪分解工業 231

~肪分解法 456

~肪分解法之比較

489

~肪類 363

7128₉ 灰

38~海豚油 134

~海豚油之成分

134

~海豚油之性狀

134

7129₉ 原

94~料種子之揀選

174

7132₇ 馬

71~脂 143

~脂之用途 144

~脂之性狀 144

7171₁ 匹

48~散蠟 152

~散蠟之成分 152

~散蠟之用途 152

~散蠟之性狀 152

7220₉ 刷

53~擦 178

7421₄ 陸

69~產動物脂肪 135

7721₉ 風

87~吹 177

7721₇ 肥

26~皂發液之組成

499

~皂發液之精製

499

~皂工業 230

~皂及廢液中電解

質之分配 355

~皂香料 371

~皂之意義 308

~皂之一般製造法

373

~皂之結晶性 311

~皂之生成 309

~皂之溶解度 313

~皂之溶解性 316

~皂之洗淨能力

342

~皂之洗淨作用

342

~皂之乾燥狀態

360

~皂之成分 321

~皂之分類 309

~皂之性狀 311

~皂溶液之性狀

319

~皂溶液之構造

323

~皂模型 308

~皂單位胞之大小

312

~皂着色劑 372

~皂類似物質 440

7722₂ 膠

72~質狀態下之接觸

性 249

7722₉ 月

44~桂脂 104

~桂脂之成分 105

~桂脂之用途 105

~桂脂之性狀 104

7722₇ 骨

35~油 138

~油之用途 138

~油之性狀 138

71~脂 143

~脂之成分 143

~脂之用途 143

~脂之性狀 143

7723₂ 限

60~界濃度 353

7725₄ 降

38~冷 392

7727₂ 屈

25~皂爾氏法 56

7771₇ 巴

10~豆油 99

~豆油之成分 99

~豆油之用途 91

~豆油之性狀 99

60~H杏仁油 91

7772₉ 卵

19~磷脂 16

印

12~型 397

7810₇ 鹽

42~析劑之比較 354

~析劑之比例值

355

~析皂之收得量

383

~析之經過 349

~析法 376

7821₉ 脫

26~皂法 224

27~色法 220

80~氣作用 249,301

8010₉ 金

77~屬皂 435

~屬皂之應用 438

~屬皂之生成 435

~屬皂之性狀 436

~屬加工皂 432

8011₇ 氫 280

50~素之添加作用 52

~素添加法 233,

242

~素吸收量 236

80~氧鹼類法 58

~氧化鈉 367

~氧化鉀 368

~氣工業之製法

280

~氣添加法 226

8014₁ 鉍

26~皂 439

8022₇ 分	8060₇ 含	03~試驗 299 17~矽藻土接觸劑之 活化 261 26~皂 439 50~接觸劑之製法 238 ~接觸劑之活性 261 ~接觸劑中銅之作 用 262	8822₇ 第
27~解劑之必須條件 474 ~解劑法 473 ~解工程 459 ~解理論 457	12~水皂 386 90~粒軟皂 404 8091₇ 氣 75~體吹入法 225 8112₇ 鈣 26~皂 438 8151₁ 經 44~基不飽和酸族 11 ~基飽和脂肪酸族 11 8220₀ 劑 72~髮皂 414 8315₀ 鐵 26~皂 439 8412₇ 鈉 26~皂之結晶溫度 327 ~皂之膠化能 316 8416₀ 鈷 26~皂 438 8616₀ 鋁 26~皂 438 8619₄ 鎳	8711₇ 錳 26~皂 439 8712₀ 銅 26~皂 438 83~鐵鈷之接觸劑 241 8713₂ 銀 20~鯨肝油 126 ~鯨肝油之用途 126 ~鯨肝油之性狀 126 27~色皂 404 71~肝油之成分 126 8716₁ 鉛 26~皂 439 8716₄ 鉻 26~皂 438 8813₄ 鎂 26~皂 439	10~一分解 479 ~二分解 480 8833₀ 繁 27~魚肝油 126 8872₇ 篩 62~別 174 9050₀ 半 44~煮皂 386 ~煮法 386 48~乾性油 85 78~鹽析皂 420 9022₇ 常 71~壓蒸餾 529 ~壓蒸餾法 503 9093₂ 糠 35~油 91 ~油之成分 91 ~油之用途 91 ~油之性狀 91 9148₀ 類 46~相合而成之醋 7 9181₁ 煙 91~類 22 9381₁ 烷 10~二醇 20
8033₁ 無 27~色蒸餾甘油 521 ~色無鈣甘油 522 44~花果蠟 152 71~脂皂 428 8043₀ 美 43~式水壓機 190 8050₁ 羊 20~毛脂 156 ~毛脂之用途 158 ~毛脂之性狀 157 71~脂 140 ~脂之成分 140 ~脂之性狀 140 8051₇ 氧 24~化法 221 ~化防止劑 51 8060₁ 普 87~通化學法 284 着 27~色加香及填充 391			

9386₈

烷(10-13) 烯 烯 煤 精 炔 粗 炸

9881₁

(10)~三醇 20

~醇 19

13~酸族 8

9386₈ 熔

22~出工程 166

~出法 163,165

9482₇ 烯

10~二醇 20

~三醇 20

~醇 20

13~酸族 9

9489₄ 煤

35~油精 200

9592₇ 精

22~製廢液之蒸發

500

~製甘油 522

9682₇ 燭

33~心 540

9791₀ 粗

22~製甘油 498,522

~製甘油之精製

502

9881₁ 炸44~藥甘油及帶黃色
甘油 522

化學工業大全 第八冊

目 次

脂肪工業

第一編 總論

第一章	油之意義及油脂類之名稱	3
第一節	油之意義	3
第二節	脂肪油脂肪及蠟之名稱	4
第二章	脂肪油脂肪及蠟之成分	7
第一節	脂肪酸甘油酯類	7
第二節	磷脂類	16
第三節	醇類	19
第四節	烴類	22
第五節	脂肪酸與一元醇及二元醇所成之酯	24
第三章	脂肪油脂肪及蠟之分類	25
第四章	自然界與脂肪之關係	28
第一節	總說	28
第二節	溫度與動植脂肪之關係	28
第三節	動物之活動性與脂肪之關係	31

第四節	動物脂肪與其食物關係	32
第五節	生物體中脂肪之生成	33
第五章	脂肪油脂肪及蠟之一般性狀	35
第一節	總說	35
第二節	脂肪油脂肪及蠟之恆值與變值	35
第三節	臭	37
第四節	色	38
第五節	風味	38
第六節	比重	38
第七節	熔點及凝固點	39
第八節	折射率	40
第九節	旋光度	41
第十節	吸收光譜	41
第十一節	稠度	42
第十二節	溶解性	42
第十三節	燃燒熱	43
第十四節	比熱	44
第十五節	對熱之作用	44
第十六節	脂肪之酸敗	46
第十七節	乾性油之乾燥	48
第十八節	氫素之添加作用	52
第十九節	脂肪之加水分解	53

第二十節 脂肪對鹵族元素之作用.....	59
第二十一節 脂肪對硫之作用.....	60
第二十二節 脂肪對氯化硫之作用.....	61
第二十三節 脂肪對硝酸及亞硝酸之作用.....	62
第二十四節 脂肪對濃硫酸之作用.....	63

第二編 各論

第一章 植物脂肪.....	65
---------------	----

第一節 乾性油.....	66
--------------	----

一 總說.....	66
-----------	----

二 亞麻仁油.....	67
-------------	----

三 荏油.....	71
-----------	----

四 大麻油.....	72
------------	----

五 桐油.....	72
-----------	----

六 日本桐油.....	74
-------------	----

七 石栗子油.....	74
-------------	----

八 胡桃油.....	75
------------	----

九 梓油.....	76
-----------	----

十 榧油.....	76
-----------	----

十一 紅藍花油.....	77
--------------	----

十二 豆油.....	77
------------	----

十三 罌粟油.....	82
-------------	----

十四 葵子油（向日葵油）	83
十五 松子油	84
第二節 半乾性油	85
一 總說	85
二 玉蜀黍油	86
三 桐子油	86
四 芝麻油	88
五 巴豆油	90
六 糠油	91
七 菜油	91
八 芥子油	93
第三節 不乾性油	94
一 總說	94
二 巴旦杏仁油	94
三 花生油	96
四 日本山茶油（椿油）	98
五 山茶油	99
六 菜油	99
七 洋橄欖油	99
八 山萵菜油	102
九 蓖麻油	103
第四節 植物脂	105

一 總說	105
二 月桂脂	105
三 模那脂	106
四 雪亞脂	106
五 棕櫚油	107
六 棕櫚核油	108
七 可可脂	109
八 肉豆蔻脂	111
九 日本脂(蠟蠟)	112
十 柏油(皮油)	113
十一 椰子油	114
第二章 動物脂肪	118
第一節 海產動物脂肪	118
一 總說	118
二 鯨油	118
三 鯊油	120
四 鱈油	121
五 其他魚油	122
六 鮫肝油(沙肝油鰵肝油)	122
七 虹肝油	125
八 銀鮫肝油	126
九 鱈肝油(鰵魚肝油)	126