

Trans – tuky

- přirozeně cis konfigurace MK

Tvorba trans mastných kyselin:

- přirozeně - bakterie přežvýkavců – tvorba trans tuků (2-9%) – hromadění v mléce a ml. výrobcích masa hovězím a skopovém
- uměle - hydrogenace rostlinných olejů (cis-trans izomerace při vysycování dvojitých vazeb vodíkem na hydrogenačních Ni-katalyzátorech) => ztužování tuků
- uměle - deodorace tuků a rafinovaných olejů zejména izomerací PUFA

- důvod– vyšší trvanlivost, tuhost při pokojové teplotě
- obsah závisí na hloubce hydrogenace (5-70 hm %)
- dnes- emulzní technologie výroby ztužených tuků

Vlastnosti:

- přisuzuje se nepříznivý vliv na obsah cholesterolu v plazmě

↑ LDL ↓ HDL

- trans MK ovlivňují některé rizikové faktory více než nasycené MK
- není prokázán vliv na rozmnožování, dlouhověkost, karcinog. účinky...