

Олифы и масляные краски



Натуральные олифы - это жидкие продукты, получающиеся специальной обработкой растительных масел (льняного, конопляного)



Олифы - прозрачные жидкости, окрашенные в темно-коричневый или светло-коричневый цвета

- **Натуральные олифы** - это жидкие продукты, получающиеся специальной обработкой растительных масел (льняного, конопляного) Олифы - прозрачные жидкости, окрашенные в темно-коричневый или светло-коричневый цвета

Изучить классификацию связующих для неводных материалов (растительные масла)

- **Этап усвоения полученных знаний. Самостоятельное изложение студентами(работа в группах) лекционного материала(лекция с элементами беседы, устное чтение нового материала).**
 1. Классификация растительных масел.
 - 2.Ассортимент растительных масел..
 3. Расфасовка, упаковка, маркировка растительны



Растительное масло

Растительное
масло

Подсолнечное
масло

Кукурузное
масло

Соевое
масло

Оливковое
масло



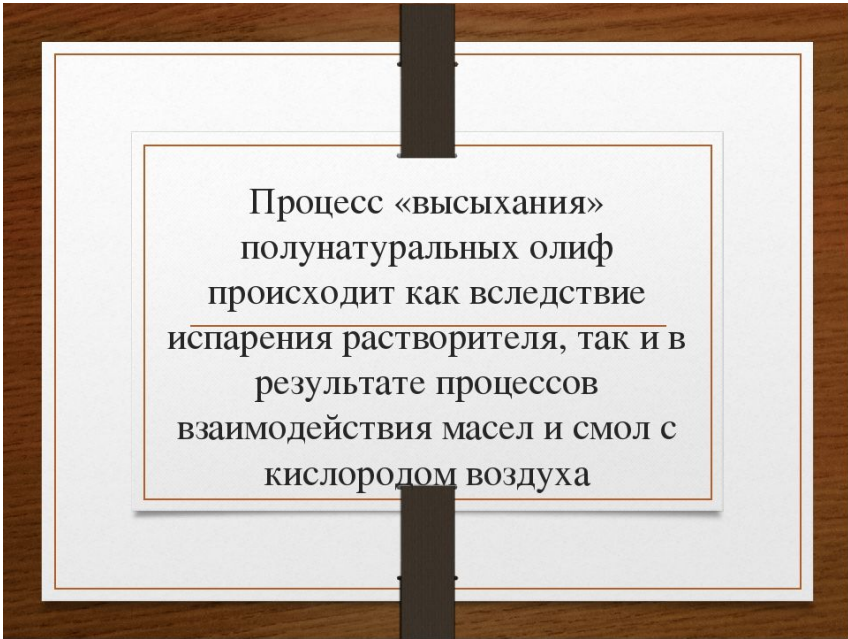
Льняное масло



- Льняное масло - самый лучший материал для изготовления натуральных олиф.
- Льняное масло – нормально высыхающее растительное масло, изготовляемое из семян льна. Отвердевшая пленка его вновь не размягчается, не плавится при нагревании и не растворяется.



- Конопляная олифа - жидкость коричневого цвета с зеленоватым оттенком. Плотность - 0,93-0,94 г/куб.см. Полное высыхание, также как и льняной, наступает через 24 часа



Процесс «высыхания»
полунатуральных олиф
происходит как вследствие
испарения растворителя, так и в
результате процессов
взаимодействия масел и смол с
кислородом воздуха

- Процесс «высыхания» полунатуральных олиф происходит как вследствие испарения растворителя, так и в результате процессов взаимодействия масел и смол с кислородом воздуха

Маковое масло



Ореховое масло



Тунговое масло



Касторовое масло



Подсолнечное масло



Кукурузное масло



Соевое масло

Соевое масло

СОЕВОЕ МАСЛО вырабатывают из бобов сои. Его считают «Чемпионом» среди масел, благодаря полезным свойствам.



Горчица

-Травяное растение с жёлтыми цветками , семена которого используют в пищевой промышленности и медицине.

-Это острая приправа от светло-желтого до коричневого цвета, которая получается в результате обработки зерен растения.



Рапсовое масло



ХЛОПКОВОЕ



Оливковое масло



Кокосовое масло



Пальмовое масло

