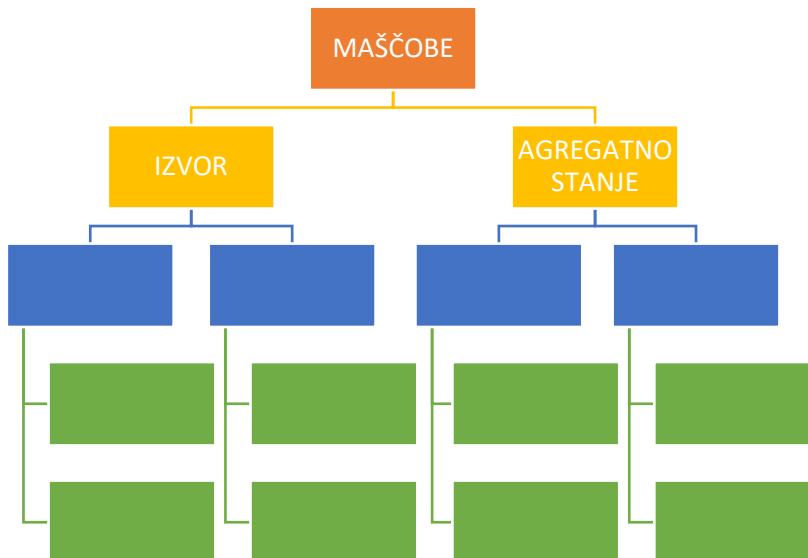


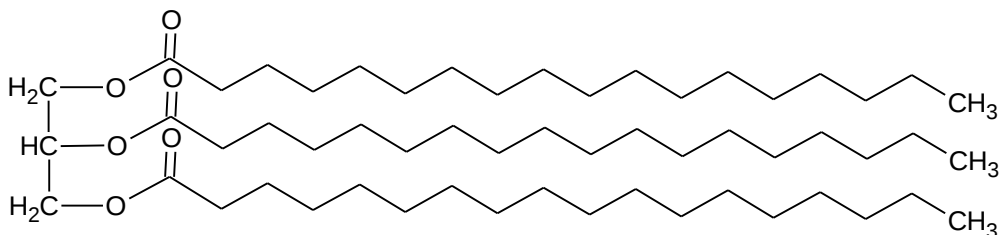
1. *Dopolni shemo in pri vsaki napiši po dva primera.*



2. **Maščobe so estri višjih maščobnih kislin in glicerola.**

Spodaj je strukturna formula neke maščobe. Označi značilno vez in jo poimenuj.

Obkroži tudi različne sestavne dele ter jih poimenuj.

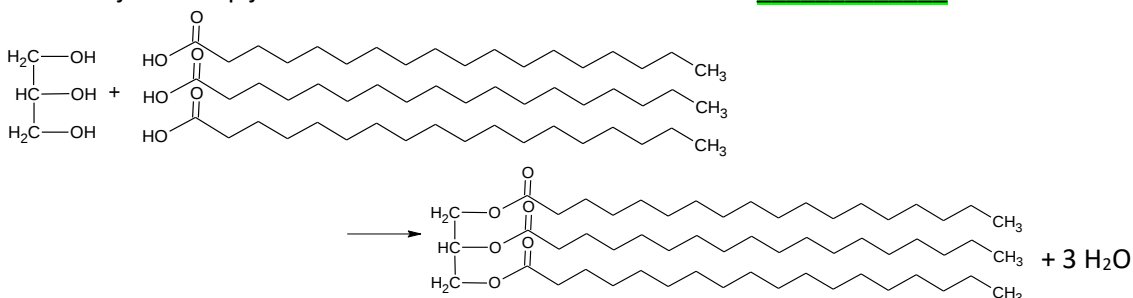


3. Dopolni besedilo in na spodnji shemi označi **ustrezne komponente**.

Maščobe nastanejo z reakcijo .

Pri tem se poveže alkohol () s tremi višjimi maščobnimi kislinami (te spadajo pod kisline).

Pri reakciji se odcepijo tri molekule vode - na vsaki novonastali vezi ena.



4. Opiši ustrezne lastnosti maščob.

AGREGATNO
STANJE :

TOPNOST: polarna topila -

nepolarna topila -

GOSTOTA:

5. Obkroži ustrezne rešitve.

Kaj je emulzija?

- A Plast, kjer se dve tekočini mešata.
- B Meja med dvema nemešljivima tekočinama.
- C Emulzija je zmes dveh nemešljivih tekočin, od katerih je ena razpršena v drugi, v obliki tekočih kapljic.

Katera trditev velja za emulzijo?

- A Nastane med snovmi, ki se mešajo.
- B Vse emulzije so obstojne.
- C Ob dodatku emulgatorja postane neobstoja.
- Č Nastane, če zmešamo snovi, ki se razlikujejo v polarnosti molekul.

Kaj od naštetega vse je emulzija?

- | | |
|-------------|--------------------|
| A mleko | Č majoneza |
| B margarina | D solatni preliv |
| C sladoled | E nič od naštetega |

Kaj od naštetega je emulgator?

- A Je snov, ki pospešuje nastanek emulzije.
- B Je snov, ki preprečuje nastanek emulzije.

6. Zaradi katerih dejavnikov se maščobe kvarijo?

-
-
-

Pokvarjene maščobe imajo neprijeten vonj, rečemo, da so _____.

Da preprečimo kvarjenje maščob v hrani ji dodajamo _____.

Margarino dobimo s hidrogeniranjem rastlinskega olja. Hidrogeniranje je dodajanje vodika.

rastlinsko olje	+	vodik	→	margarina
tekoče				trdno
dvojne vezi				enojne vezi