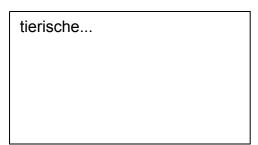
Fette und fette Öle

Der Unterschied zwischen den Fetten und den "fetten Ölen" ist der Schmelzbereich. Während die Fette bei Zimmertemperatur fest sind, sind die "fetten Öle" bereits flüssig!

Nenne Quellen, aus denen wir unsere Fette beziehen!



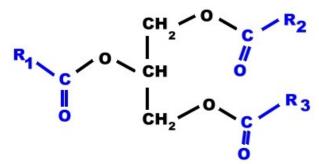
pflanzliche...

Fette sind Ester!

Alkohol:

Säure:

Die Fette sind Ester des 3-wertigen Alkohols Glycerol und langkettiger Carbonsäuren, den sogenannten Fettsäuren. Die Fettsäuren gelten als besonders wertvoll, wenn sie Mehrfachbindungen im Molekül aufweisen.



Anteile in %		Summenformeln	Schwein	Olive	Sonnen- blume	Butter	Kokosfett	
G	Buttersäure	C₃H₁COOH	-	-	-	9	16	
G	Stearinsäure	C ₁₇ H ₃₅ COOH	15	2	8	10	3	
G	Palmitinsäure	C ₁₅ H ₃₁ COOH	26	10	8	22	9	
G	Laurinsäure	C ₁₁ H ₂₃ COOH	-	-	-	4	48	
G	Myristinsäure	C ₁₃ H ₂₇ COOH	2	1	-	8	16	
U	Ölsäure	C ₁₇ H ₃₃ COOH	42	78	27	37	6	
U	Linolsäure	C ₁₇ H ₃₁ COOH	14	9	57	10	2	
U	Linolensäure	C ₁₇ H ₂₉ COOH	-	-	-	-	-	
C monithing Fottonium II ummonithing Fottonium								

Wofür sind Mehrfachbindungen wichtig?

Was passiert mit dem Fett der Nahrung in unserem Körper?

Nachweis und Effekt: