

Dober dan ☺. Vesela novica, z računskimi nalogami smo končali, do snidenja. Vračamo se na organske kisikove spojine. Do vključno z estri, smo se dogovorili za ustno ocenjevanje in upam, da si se že takrat učil. Danes bomo na kratko ponovili o maščobah.

#### Naslov: PONOVI TEV O MAŠČOB AH

1. Odpri hladilnik, odpri omaro v kuhinji in poišči maščobe. Zapiši jih v zvezek.
  - a) Loči jih po kriteriju: agregatno stanje maščob pri sobnih pogojih.
  - b) Loči jih po kriteriju: izvor maščob.
2. Kaj so maščobe po kemijski sestavi?
3. Kaj je glicerol? Zapiši njegovo racionalno formulo in če imaš na voljo plastelin (rdeč, bel, črn), sestavi model glicerola. Če si uspel sestaviti model glicerola, mi ga posreduj na naslov: [irena.stegnar@guest.arnes.si](mailto:irena.stegnar@guest.arnes.si), in zraven napiši, če ga lahko objavim za ostale učence.
4. Kaj pomeni nasičena molekula? Kaj pomeni nenasičena molekula?
5. Zapiši nekaj značilnosti maščobnih kislin.
6. Ali si že kdaj razmišljal, zakaj so pri sobnih pogojih ene maščobe trdne (masti) in druge tekoče (olja)? Odgovor: razlika je posledica različne zgradbe maščob. Pojasni.
7. Ali lahko iz tekočih maščob pripravimo (pol)trde maščobe? Kako imenujemo to vrsto kemijske reakcije? Kaj se pri reakciji spremeni?
8. Ali lahko preveč maščob človeku škodi? Pojasni.
9. Kaj so esencialne maščobe? Zapiši tudi nekaj primerov.

Če so zgornje naloge zate pretežke, prepiši v zvezek besedilo, iz učbenika stran 70., pod rubriko »NA KRATKO«.