**Dragi učenici** danas 20.5. počinjemo učiti **Biološki važne spojeve**

Biološki važni spojevi su masti i ulja,ugljikohidrati i enzimi.Danas ćete upoznati **građu i dobivanje masti i ulja.**

Vaše aktivnosti su slijedeće

**Aktivnost 1.**

 **POGLEDAJ VIDEO LEKCIJU**

**Na stranici e-učenje škola za život na gornjoj alatnoj traci odaberi**

 **->nastava na daljinu**

 **->padajući izbornik->video lekcije-> 8 Razred-> kemija 8r->**

 **🡪 Masti i ulja**

Ili na poveznici

https://www.youtube.com/watch?v=W9r0qe9bfo0&list=PL9Mz0Kqh3YKqaErW5MnaLIrSZJhhPRIhz&index=6&t=2s

**Aktivnost 2**. Pročitaj tekst udžbenik str.120-122.

**Aktivnost 3.**Prepiši plan ploče

**Plan ploče**

**GRAĐA I DOBIVANJE MASTI I ULJA**

* masti i ulja esteri su alkohola glicerola i viših masnih kiselina
* nazivamo ih i **trigliceridima** ili **triacilglicerolima**

 

* ulja se uglavnom dobivaju iz biljaka – prešanjem sjemenki i plodova
* masti se uglavnom dobivaju iz životinja – taljenjem masnog tkiva
* svojstva masti i ulja ovise o njihovoj građi
* masne kiseline u njihovu sastavu mogu biti zasićene i nezasićene

 

zasićena masna kiselina (ravna molekula) nezasićena masna kiselina (svinuta molekula)

* prisutnost nezasićene veze ugljik-ugljik u uljima možemo dokazati jodnom tinkturom



* masti sadržavaju veći udio zasićenih masnih kiselina
* ulja sadržavaju veći udio nezasićenih masnih kiselina
* zato su masti pri sobnoj temperaturi čvrste tvari, a ulja tekućine
* margarin se proizvodi **katalitičkim hidrogeniranjem** biljnih ulja
* to je adiranje vodika na dvostruku vezu molekule nezasićene masne kiseline koja je sastojak biljnog ulja



 nezasićena masna zasićena masna kiselina kiselina

* hidrogeniranjem se smanjuje reaktivnost nezasićenih masnih kiselina u uljima

tako se smanjuje mogućnost kvarenja proizvoda

**Aktivnost 4.** Riješi radni listić

1. Zašto se masti i ulja zovu triglicerudi?
2. Nabroji neke sjemenke i plodove od kojih dobivamo ulje?
3. Zašto su masti pri sobnoj temoeraturi čvrste tvari?
4. Kako se proizvodi margarin?