

19.05.20 wtorek

Temat: Tłuszcze – otrzymywanie, właściwości.

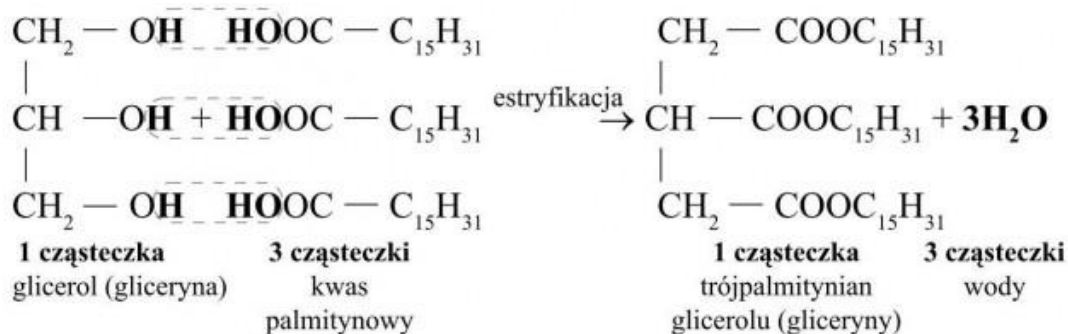
1. Otrzymywanie tłuszczów
2. Podział tłuszczów
3. Właściwości tłuszczów

Ad. 1

Świat zapachów to estry. Ale tłuszcze to też estry, gdyż otrzymuje się je w reakcji estryfikacji.

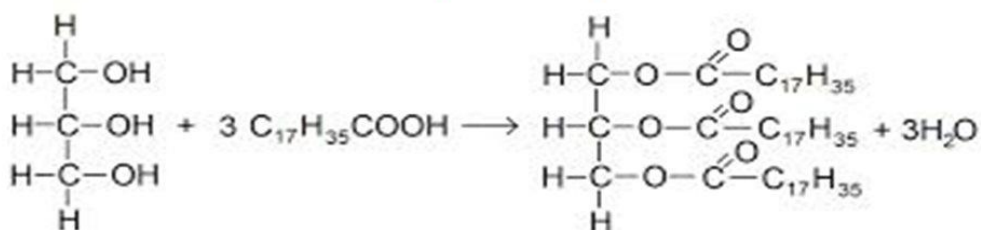
Na czym polega mechanizm reakcji estryfikacji?

Znany nam już glicerol – alkohol zawierający 3 grupy OH łączy się z 3 cząsteczkami kwasu palmitynowego w ten sposób, że grupy **OH** pochodzące od **kwasu palmitynowego** łączą się z atomami wodoru **H** pochodzącymi od glicerolu i powstają 3 cząsteczki wody, a pozostałe elementy tworzą tripalmitynian glicerolu: tri – bo trzy), palmitynian (bo od kwasu palmitynowego) glicerolu (bo jest to ester od alkoholu zwanego glicerolem)



Otrzymywanie tłuszczów

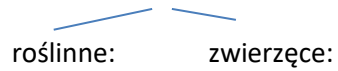
glicerol + kwasy tłuszczowe -----
tłuszcz (ester) + woda



Produkty: - tristéarynian gliceryny
- woda

Ad. 2 Podział tłuszczów

a) ze względu na pochodzenie:



np. olej słonecznikowy, rzepakowy masło, smalec, tran

b) ze względu na budowę cząsteczki:



np. oleje, oliwa masło, smalec, tój

Ad. 3 Tłuszcze nie rozpuszczają się w wodzie, ale rozpuszczają się w rozpuszczalnikach organicznych.

Mają gęstość mniejszą od wody. Tłuszcze ciekłe to substancje nienasycone, a stałe nasycone.

Zadanie

- Przepisz temat i notatkę do zeszytu
- Zapoznaj się z tematem w podręczniku str. 190 – 192
- Rozwiąż w zeszycie zad. 1, 2 str. 195 podręcznik
/ tym razem nie przesyłaj rozwiązania /