24.04 i 28.04.2020

Temat: Tłuszcze inaczej glicerydy.

NOWE POJĘCIA ZAPISZ KOLOREM
I. Tłuszcze to mieszaniny estrów wyższych kwasów karboksylowych i glicerolu.
II. Podział :

1. ze względu na pochodzenie-zapisz przykłady

2. ze względu na budowę cząsteczki – podaj przykłady ( str.191)
III. Otrzymywanie tłuszczów-zapisz tylko słowny przebieg reakcji ( to co w podręczniku czerwonym kolorem)str.190

Dla chętnych- reakcja otrzymywania tri stearynianu glicerolu ( str.190)
IV. Właściwości tłuszczów ( str.191)
Wszystko co wytłuszczonym drukiem w podręczniku wpisz do zeszytu kolorem!!!!!
V. Zaproponuj doświadczenie jak odróżnić tłuszcz roślinny od zwierzęcego:

Instrukcja……

Obserwacje…..

Wniosek……

V. Opisz na czym polega utwardzanie tłuszczów( pomoc podr.str.195)

VI. Jakie funkcje w organizmie pełnią tłuszcze i inne składniki odżywcze?