

Zajęcia z 26.05.2020r.

**Temat: Tłuszcze.**

Proszę przeczytać z podręcznika temat ze stron 190 – 195, a następnie w zeszycie zrobić notatkę według punktów:

1. Co to są tłuszcze? (proszę ten punkt opracować samodzielnie)
2. Tłuszcze powstają w reakcji estryfikacji wyższych kwasów tłuszczowych i glicerolu.  
(proszę z podręcznika ze strony 190 przepisać ogólny zapis równania otrzymywania tłuszczów w reakcji estryfikacji, a następnie uważnie przepisać i przeanalizować reakcję otrzymywania tristearynianu glicerolu razem z nazwami)
3. Wzór ogólny tłuszczów. (proszę przepisać z podręcznika ze strony 191)
4. Podział tłuszczów.

tłuszcze	roślinne	zwierzęce
nasycone (stałe)	olej kokosowy	łój, smalec
nienasycone (ciekłe)	olej, oliwa	tran

5. Oleje dobrze rozpuszczają się w benzynie, słabiej w etanolu (alkohol), nie rozpuszczają się w wodzie.
6. Co to jest emulsja? (proszę ten punkt opracować samodzielnie)
7. Oleje roślinne odbarwiają wodę bromową i wodny roztwór manganianu (VII) potasu, zanika ich charakterystyczne zabarwienie, co świadczy o tym, że są to związki nienasycone, posiadające wiązania wielokrotne. Tłuszcze zwierzęce, np. smalec nie wywołują zmiany zabarwienia, świadczy to o tym, że są to związki nasycone.

**UWAGA**

Poprawa sprawdzianu „Pochodne węglowodorów” odbędzie się 29 maja 2020r. o godzinie 13.00. Będzie obejmowała ten sam materiał, jak na sprawdzianie właściwym. Quiz będzie składał się z 20 pytań i na jego rozwiązanie będziecie mieli 20 minut. Nie będzie zadań obliczeniowych. Quiz będzie opublikowany na stronie <https://quizizz.com/join/>. Przystępując do quizu musicie wpisać nazwisko i imię pisane łącznie bez spacji i innych znaków. Do 26 maja 2020r do godziny 18.00 należało przestać maila z informacją, że przystępuje się do poprawy.