

Správné řešení – 9. týden (11. 5. až 15.5.)

TUKY = LIPIDY

Tuky jsou estery vyšších (tzv. mastných) karboxylových kyselin a glycerolu.

ROZDĚLENÍ TUKŮ

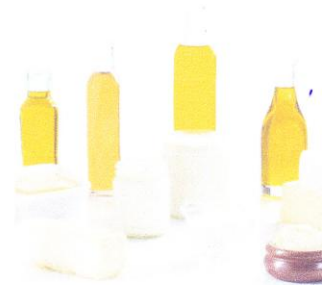
1. Podle skupenství

a) pevné (tuhé) tuky

- máslo, sádlo, lůj
- estery kyseliny stearové a palmitové (nasycené)

b) kapalné tuky (oleje)

- rostlinné oleje, rybí tuk
- estery kyseliny olejové (nenasycené tuky)



2. Podle původu

a) rostlinné tuky

- olej olivový, podzemnicový, řepkový, sójový, slunečnicový, konopný, lněný, ricinový, kokosový
- získávají se lisováním nebo vyluhováním semen a plodů olejnatých rostlin

b) živočišné tuky

- sádlo, hovězí lůj, rybí tuk, kostní tuk
- připravují se vytavováním (škvařením) živočišných tkání

VLASTNOSTI TUKŮ

- jsou zdrojem energie
- chrání organismus před ztrátou tělesné teploty
- chrání vnitřní orgány
- mají nízkou teplotu tání
- jsou nerozpustné ve vodě
- rozpouštějí se v organických rozpouštědlech

ŽLUKNUTÍ TUKŮ

- žluknutí je rozklad na vzduchu
- ke žluknutí dochází účinkem tepla, světla, mikroorganismů



Správné řešení - 9. týden (11. 5. až 15.5.)

TUKY = LIPIDY

ZTUŽOVÁNÍ TUKŮ

- ztužováním se mění oleje na tuhé tuky
- reakce rostlinného oleje s vodíkem



MÝDLA

- mýdla vznikají reakcí tuků s hydroxidem sodným nebo hydroxidem draselným = zmýdelňování

Rozlišujeme:

- sodná mýdla - jsou tuhá, používáme jako mycí (tzv. toaletní mýdla)



- draselná - jsou mazlavá, používáme jako dezinfekční mýdla

