**KEMIJA 9. RAZRED (sreda, 18. 3. 2020)**

Dragi učenci!

Ta teden bo vaše učenje kemije potekalo na domu. Prosim, da vsa navodila preberete in delo opravite, v primeru kakršnokoli vprašanja in nejasnosti, se obrnite name.

Želim vam vse lepo, ostanite zdravi in kmalu se vidimo.

Učiteljica Marina

**NAVODILA ZA UČENCE**

Delo na daljavo, 18.3.2020

**MAŠČOBE**

Med živila, ki so zelo pomembna v prehrani človeka, spadajo tudi maščobe. Maščobe so nepolarne spojine in se ne mešajo z vodo. Preveri: v kozarec nalij vodo in dodaj jedilno olje. Kaj se zgodi? Razmisli kako pridobivamo olje?

Vzemi, si **učbenik kemija, str.76-79**, preberi vse o maščobah. Nato si zapiši v zvezek pomembne lastnosti maščob:

* Kakšne so lastnosti maščob;
* kaj so olja in masti;
* navedi primere rastlinskih in živalskih maščob ter njihovo agregatno stanje;
* kakšna je struktura molekul maščob in
* povezava med vsebnostjo nasičene oz. nenasičene maščobne kisline in agregatno stanje maščobe.

**Reši še naloge v DZ, str. 90-92, na strani 92. reši nalogo 15,16,17**. Naloge si pregledajo s pomočjo rešitev, na zadnji strani DZ.

POVZETEK

Maščobe so poleg beljakovin, ogljikovih hidratov, vitaminov in mineralov osnova prehrane. Maščobe so rezervna energija. Maščobe so estri, ki so nastali iz alkohola propa-1,2,3-triola in višjih maščobnih kislin. V maščobah so lahko vezane nasičene in nenasičene maščobne kisline. V masteh prevladujejo nasičene, v oljih pa nenasičene maščobne kisline. Za našo prehrano so pomembne maščobe, ki imajo vezane nenasičene maščobne kisline.