|  |  |
| --- | --- |
| Назив предмета | Хемија |
| Назив теме | Масти и уља |
| Радна недeља | 26 |
| Образовни профил | Месар |
| Одељење | 1-11 |
| Разредни старешина | Десанка Соломка |
| Предметни наставник | Весна Марић |

МАСТИ И УЉА

Масти и уља (прости липиди) су смеше различитих једињења од којих су најважнији и најзаступљенији триглицериди.

Триглицериди су, по свом хемијском саставу, естри трохидроксилног алкохола глицерола и виших масних киселина.

Општа формула триглицерида се може представити на следећи начин:



R', R'' и R''' су радикали виших масних киселина.

У процесу хидролизе триглицерида издваја се алкохол глицерол и вишемасне киселине.

При алкалној хидролизи триглицерида издваја се глицерол и соли вишемасних киселина. Тај процес се назива сапонификација.

Масти и уља ( триглицериди) се налазе у **чврстом** и **течном** стању што зависи од врсте масних киселина које улазе у њихов састав.

Масне киселине које улазе у њихов састав могу бити:

1. Засићене масне киселине
2. Незасићене масне киселине

Незасићене масне киселине су заступљене у биљним уљима и она су на обичним температурама у течном стању. Ако је већа заступљеност засићених масних киселина у триглицеридима, онда се они налазе у чврстом стању и то је карактеристично за природне масти животињског порекла.

Масти и уља су супстанце које се не растварају у води али се зато врло добро растварају у органским растварачима ( ацетон, алкохол…). Њихова улога је вишеструка, пре свега представљају типичне енергетске супстанце па су од велике важности у исхрани.

Питања и задаци:

1. Написати дефиницију триглицерида.
2. Написати општу формулу триглицерида.
3. Од чега зависи да ли ће триглицериди бити у чврстом или течном стању? Укратко објаснити.
4. Шта се добија при алкалној хидролизи и како се још назива тај процес?