

Zapiš do sešitu a nastuduj!

Tuky str.76, 77

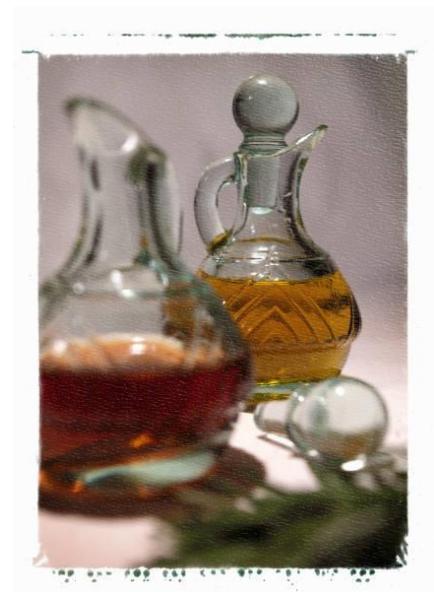


Tuky

- Jsou estery glycerolu a organických (karboxylových) kyselin
- Jsou složkou potravy, zásobní látkou živých organismů
- Postupným rozkladem vzniká energie
- Dělíme je:
- **1) podle skupenství na :**
- a) pevné (.....
- b) kapalné (....
- **2) podle původu na :**
- a) rostlinné (.....
- b) živočišné (.....
- c) vosky (.....
- **Do závorek připiš několik příkladů!**

Rostlinné tuky

- Jsou to estery nenasycených mastných kyselin
- Oleje
- Nacházejí se hlavně v semenech a plodech rostlin
- Olivy, slunečnice, mák, řepka, sója , podzemnice, kokos, sezam...
- Mají příznivější vliv na zdraví člověka
- Získávají se lisováním nebo vyluhováním
- **Co je to vyluhování – zjisti.**



Živočišné tuky

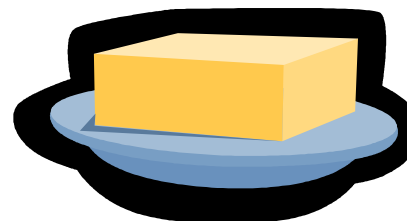
- Jsou to estery nasycených mastných kyselin
- Jsou přítomny v mase, mléce...
- Prase, husa-sádlo, kráva-lůj, máslo,....
- Získávají se hlavně škvařením



<http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Schweineschmalz-1.jpg>



http://commons.wikimedia.org/wiki/File:%C5%A0kva%C5%99en%C3%A9_s%C3%A1dlo_2.JPG



Vosky

- Vyskytují se jak u rostlin, tak u živočichů
- Živočichové je mají v srsti, stavba obydlí- hmyz, vorvaňovina



http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Honey_comb.jpg



http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Physeter_macrocephalus1.jpg

Použití a význam tuků

- Chrání organismy před ztrátou tělesné teploty, chrání vnitřní orgány, složka potravy- pozor na obezitu a cholesterol
- Rozpouštějí některé vitamíny-A,D,E
- **Použití:** potraviny, lékařství, kosmetika, nátěry, barvy, svíčky....
- - reakcí tuků s hydroxidem sodným nebo draselným vznikají mýdla
- Žluknutí tuků – vznik kyseliny – nejčastěji kyseliny máselné
- Ztužování – najdi a zapiš.

