

**Drodzy Uczniowie!**

Proszę, aby osoby, które jeszcze nie wypełniły Formularza, obowiązkowo się ze mną skontaktowały! Przypominam, że Wasza praca domowa również podlega ocenie i proszę przysyłać na mój adres e-mail zaległe prace.

1. Proszę w zeszyty przedmiotowym zapisać temat lekcji:

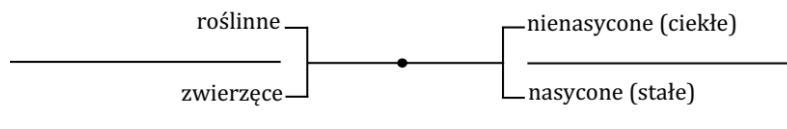
**Temat:** Tłuszcze – część druga.

2. Proszę obejrzeć filmik <https://www.youtube.com/watch?v=US45pPbw0jw> **Otrzymywanie tłuszczów w reakcji estryfikacji**. Przesuń czas na pasku od 7 minuty i 48 sekundy do 18 minuty i 39 sekundy.

Następnie, korzystając z informacji zawartych w podręczniku, jak i przedstawionych w filmiku, proszę wykonać poniższe zadania.

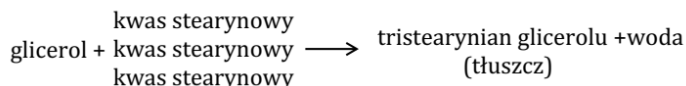
1. Uzupełnij schematy. Skorzystaj z podanych określeń.

- olej rzepakowy • masło • smalec • tran • oliwa z oliwek • olej sojowy • lój

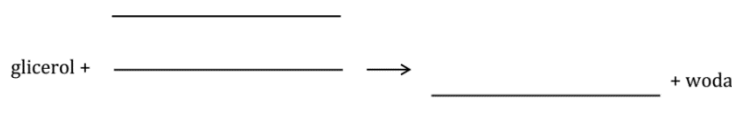


Informacja do zadań 2. i 3.

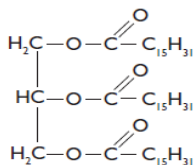
Tłuszcze to mieszaniny estrów wyższych kwasów karboksylowych i glicerolu. Otrzymuje się je m.in. w reakcji estryfikacji. Przedrostki di- (dwa), tri- (trzy) w nazwie tłuszczu oznaczają liczbę grup alkilowych pochodzących od kwasu lub kwasów karboksylowych w cząsteczce tłuszczu. W tłuszczach nienasyconych, występujących w ciekłym stanie skupienia, grupy alkilowe pochodzą od nienasyconych kwasów karboksylowych, np. kwasu oleinowego. W tłuszczach nasyconych, występujących w stałym stanie skupienia, grupy alkilowe pochodzą od nasyconych kwasów karboksylowych, np. kwasu stearynowego czy kwasu palmitynowego.



2. Uzupełnij schemat tak, aby otrzymać dioleinian palmitynian glicerolu.



3. Napisz nazwy systematyczne tłuszczów o podanych wzorach. Określ ich stan skupienia (*stały/ciekły*) i charakter chemiczny (*nasycone/nienasycone*).



Nazwa:

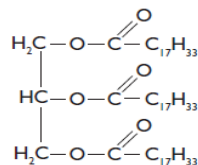
\_\_\_\_\_

Charakter chemiczny:

\_\_\_\_\_

Stan skupienia:

\_\_\_\_\_



Nazwa:

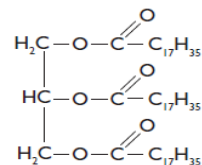
\_\_\_\_\_

Charakter chemiczny:

\_\_\_\_\_

Stan skupienia:

\_\_\_\_\_



Nazwa:

\_\_\_\_\_

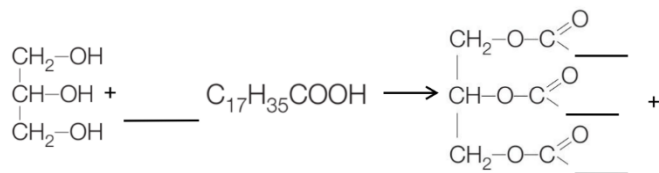
Charakter chemiczny:

\_\_\_\_\_

Stan skupienia:

\_\_\_\_\_

4. Dokończ równanie reakcji otrzymywania tłuszczu i zapisz nazwy produktów.



Nazwy produktów:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_