

Drodzy Uczniowie!

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

1. Proszę w zeszytcie przedmiotowym zapisać temat lekcji:

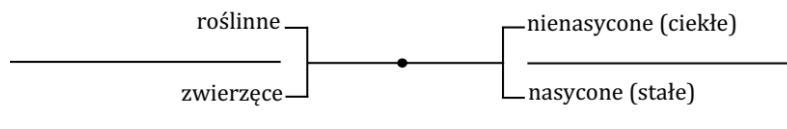
Temat 1: Tłuszcze – część druga.

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.

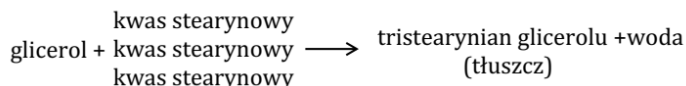
1. Uzupełnij schematy. Skorzystaj z podanych określeń.

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

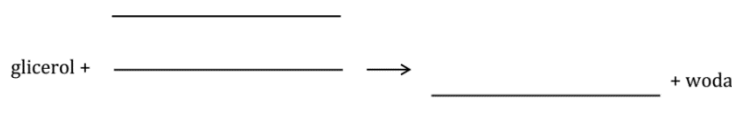


Informacja do zadań 2. i 3.

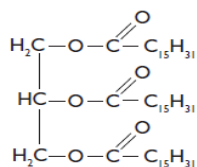
Tłuszcze to mieszaniny estrów wyższych kwasów karboksylowych i glicerolu. Otrzymuje się je m.in. w reakcji estryfikacji. Przedrostki di- (dwa), tri- (trzy) w nazwie tłuszczu oznaczają liczbę grup alkilowych pochodzących od kwasu lub kwasów karboksylowych w cząsteczce tłuszczu. W tłuszczach nienasyconych, 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.



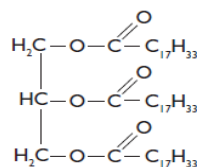
3. Napisz nazwy systematyczne tłuszczów o podanych wzorach. Określ ich stan skupienia (*stały/ciekły*) i charakter chemiczny (*nasycone/nienasycone*).



Nazwa:

Charakter chemiczny:

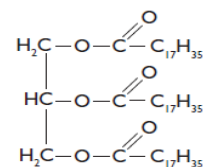
Stan skupienia:



Nazwa:

Charakter chemiczny:

Stan skupienia:

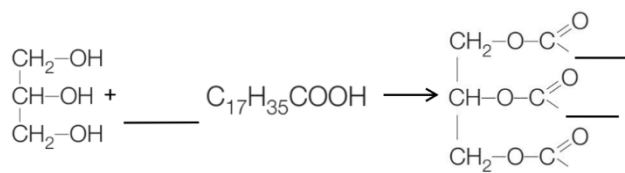


Nazwa:

Charakter chemiczny:

Stan skupienia:

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



Nazwy produktów:

28.05.2020

1. Proszę w zeszyt przedmiotowym zapisać temat lekcji:

Temat 2: Białka – część pierwsza.

2. Proszę pod tematem lekcji sporządzić następującą notatkę:

1. Funkcje białek.

Białka są to wielkocząsteczkowe związki naturalne występujące w organizmach. Pełnią funkcję budulcową (budują mięśnie, paznokcie, włosy i tkanki). Ich trawienie zachodzi z udziałem enzymów białkowych. Białko jest głównym składnikiem hemoglobiny zawartej we krwi, która jest odpowiedzialna za dostarczanie komórkom tlenu.

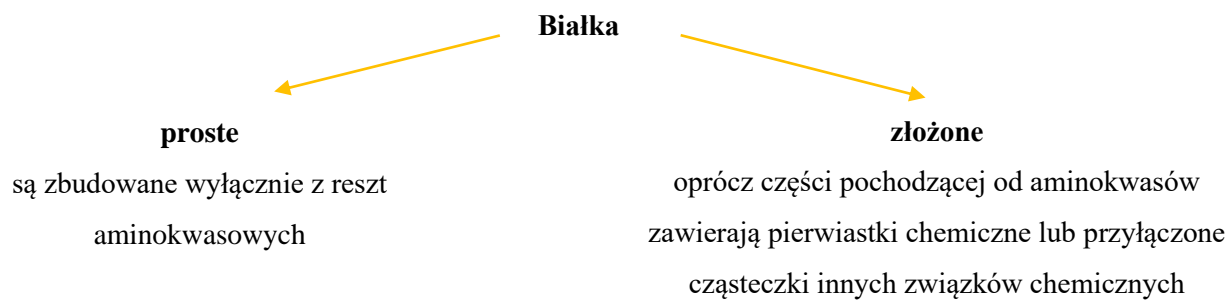
2. Powstawanie białek.

Białka powstają z aminokwasów endogennych, czyli tych wytwarzanych przez sam organizm oraz egzogennych – pobieranych z pokarmem.

3. Źródła białek.

Źródłem białka zwierzęcego są m.in. jajka, nabiał, mięso, ryby, a roślinnego – produkty zbożowe oraz rośliny strączkowe, np. fasola, soja i soczewica.

4. Podział białek.



3. W ramach pracy domowej, na podstawie podręcznika, proszę napisać skład pierwiastkowy białek.

Pozdrawiam Was serdecznie i życzę dużo zdrowia!