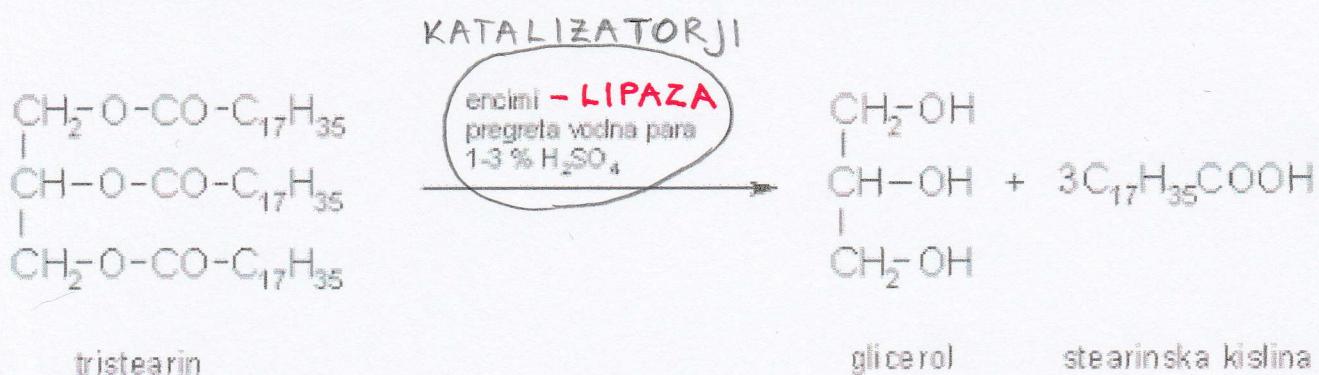


Maščobe se v človeškem organizmu pod vplivom encimov razgradijo na glicerol in tri molekule maščobnih kislin. To prikazuje spodnja slika.

Kako imenujemo ta proces? Reakcijo? **HIDROLIZA MAŠČOB → RAZKROJ MOLEKULE MAŠČOBE NA GLICEROL IN VMK (TRI MOLEKULE)**



DO HIDROLIZE MAŠČOB PRIDE PRI PREBAVÍ.

Čemu pravimo hidrogeniranje maščob? Kje uporabljajo ta postopek? Kaj se pri tem postopku dogaja?

JE POSTOPEK, KO IZ NENASIČENIH MAŠČOB PRIDOBIVO NASIČENE M. (ADICIJA VODIKA NA NENASIČENE MK) – UČB. STR. 68

TO JE POSTOPEK PRIDOBIVANJA MARGARINE IZ RASTLINSKIH OLJ
 OLJA HIDROGENIRANJE → MARGARINA

\downarrow
 NENASIČENE VMK \downarrow
 NASIČENE VMK

Reši križanko: 1. Maščoba v ribah

2. živilo, pripravljeno iz mlečne maščobe
3. snovi, ki jih dodajajo maščobam, da preprečijo kvarjenje – oksidacijo
4. zdravilo, ki je po kemijski zgradbi ester
5. skupina naravnih snovi, med katere spadajo tudi maščobe

1	R	I	B	J	E	O	L	J	E	GESLO: ESTRİ
2	M	A	S	L	O					
3	A	N	T	I	O	K	S	I	D	ANTIOKSIDANTİ
4	A	S	P	I	R	I	N			
5	L	I	P	1	D	I				

ČE MAŠČOBO SEGREVAMO IN DODAMO RAZTOPINO NaOH ali KOH, PRIDE DO REAKCIJE, PRI KATERI NASTANE MILO (UMILJENJE), ZATO PRAVIMO, DA SO MILA Na ali K SOLI VMK.

