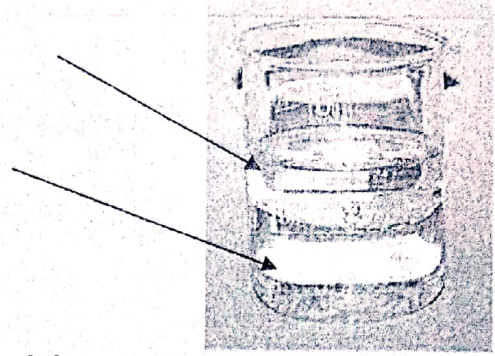


## II. LASTNOSTI MAŠČOB

### 1. Topnost maščob

Maščobe so nepolarne in zato v vodi netopne. Topne so v nepolarnih topilih.

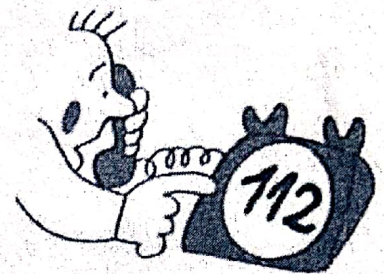


☺ Na fotografiji označi, katera plast je olje in katera voda!  
Kakšna je gostota olja v primerjavi z vodo?

### 2. Gorljivost maščob

Maščobe gorijo. Gorečih maščob ne smemo gasiti z vodo!

☺ Kako bi pogasil goreče olje v ponvi?  
S kakšnim plamenom gorijo maščobe? Zakaj?



### 3. Kvarjenje in shranjevanje maščob

Maščobe se pri stanju na zraku, svetlobi in toploti kvarijo, dobijo slab okus in vonj – pravimo, da postanejo **ŽARKE**. Posebno rada se kvarijo **olja** zaradi **oksidacije ob dvojnih vezeh** nenasičenih maščobnih kislin. Maščobe moramo shranjevati **v temnih in hladnih prostorih**.

Maščobe se pri močnem segrevanju razkrojijo. Pri tem nastanejo strupene spojine, zlasti nenasičen aldehyd **AKROLEIN** ( $\text{CH}_2 = \text{CH} - \text{CHO}$ ). Akrolein povzroča nevarna obolenja prebavil, prištevajo ga med **rakotvorne spojine**.

### 4. Pridobivanje margarine

Margarino dobijo s hidrogeniranjem (adicijo vodika) rastlinskih olj. Več dvojnih vezi nasitijo z vodikom, bolj trdo maščobo dobijo.

