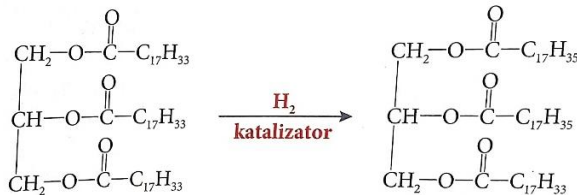


## MASLO, MARGARINA, VOSKI IN EMULZIJE

- Pojasni razliko med maslom in margarino.
- Ali se v maslu nahaja holesterol?
- Zakaj je holesterol nevaren?
- Kako pridobivamo margarino? Opiši postopek. Ali margarina vsebuje holesterol?
- Margarino dobimo s hidrogeniranjem rastlinskih olj. Prouči prikazano reakcijsko shemo hidrogeniranja maščobe in odgovori na vprašanja.

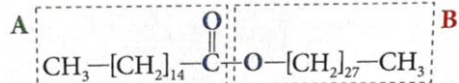


a) Napiši molekulske formule organskega reaktanta te reakcije:

b) Napiši molekulske formule organskega produkta te reakcije:

- c) Koliko molekul vodika se je vezalo na eno molekulo maščobe? \_\_\_\_\_
- d) Koliko molekul vodika bi se še lahko vezalo na eno molekulo produkta? \_\_\_\_\_
- e) Kakšne so vezane maščobne kisline v reaktantu - nasičene ali nenasičene? Utemelji izbiro. \_\_\_\_\_
- f) Kakšne so vezane maščobne kisline v produktu - nasičene ali nenasičene? Utemelji izbiro. \_\_\_\_\_
- g) Zakaj to reakcijo opredelimo kot hidrogeniranje? \_\_\_\_\_

- Kaj so voski in za kaj so pomembni za živa bitja?
- V molekuli voska sta zaestrena maščobna kislina in višji alkohol. Napiši molekulske



formulo prikazanega voska. Kateri del (A ali B) v prikazani formuli voska predstavlja vezano maščobno kislino oziroma alkohol?

- Kaj je emulzija? Kaj omogoča naravni emulgator? Naštej naravne emulgatorje.
- Skica predstavlja emulzijo maščobe v vodi. Zakaj so »glave« molekul maščobe obrnjene navzven, njihovi »repi« pa navznoter?

