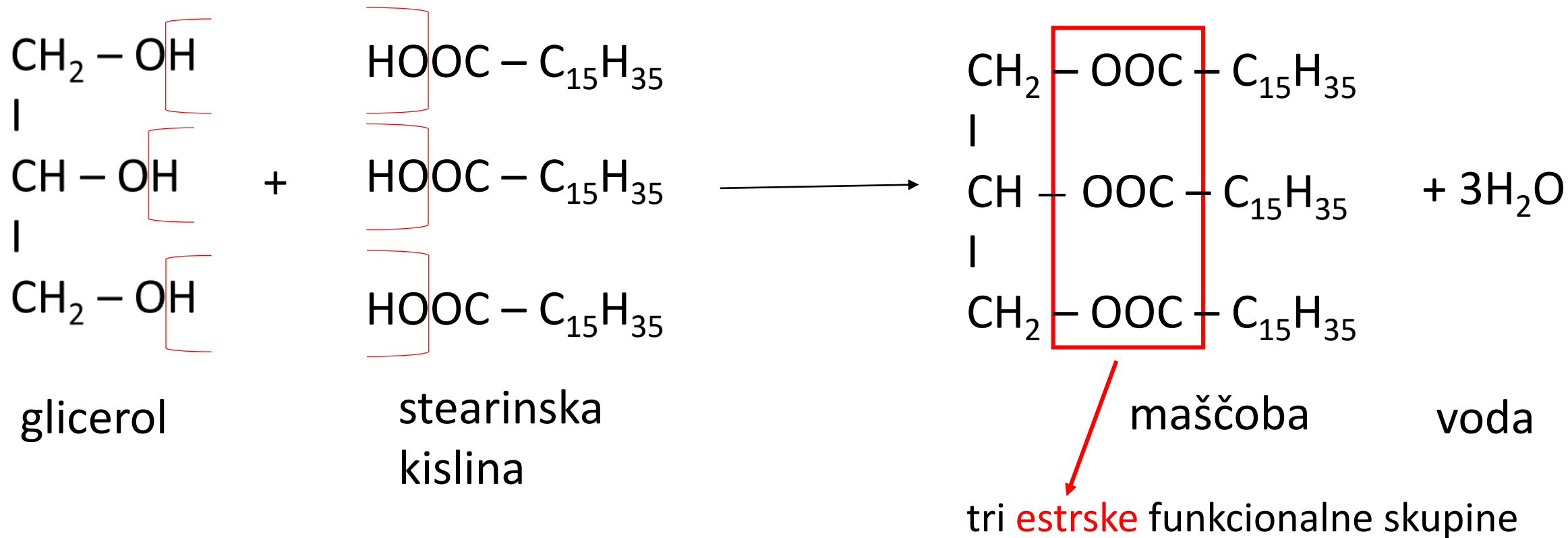


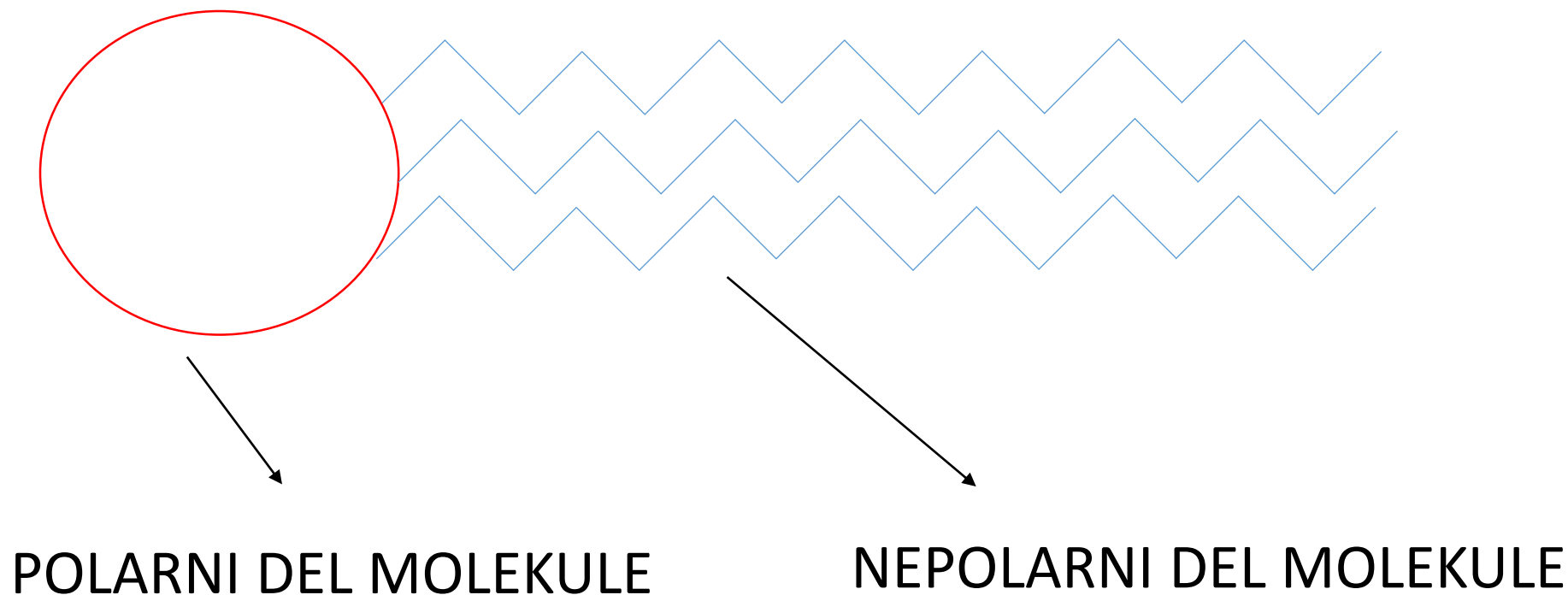
5. Maščobe nastanejo pri reakciji med glicerolom in višjimi maščobnimi kislinami.



Maščobe so estri glicerola in višjih maščobnih kislin.



6. Poenostavljen zapis



7. Lastnosti maščob



- a) Agregatno stanje: tekoče (nenasičene), trdne (nasičene)
- b) Pokvarljivost maščob:
 - hranimo jih v temnem, suhem prostoru, v zaprti posodi
 - na svetlobi, toploti, vlagi spremenijo barvo in dobijo neprijeten vonj in okus – se pokvarijo, postanejo ŽARKE
 - molekule maščobe pri tem razpadejo

c) Maščobe zelo **dobro gorijo**. Nikoli jih ne gasimo z vodo!



<https://www.youtube.com/watch?v=ftSf-T9Mins>

č) Maščobe v vodi **NISO** topne, ker so nepolarne, voda pa je polarno topilo. So **redkejše** od vode in plavajo na vodi.

<https://www.youtube.com/watch?v=sV0SxwaVKN8>

d) Z vodo **tvorijo EMULZIJE**.

Emulzija običajno nastane med tekočinami, ki se slabo mešajo. Pri tem so kapljice maščobe razpršene v vodi, ali obratno.

Take emulzije niso stabilne in se ločijo na dve plasti.

Emulzije lahko stabiliziramo z EMULGATORJI.

<https://www.youtube.com/watch?v=jTxRGx4UyS4>

Primeri emulzij

