**MAŠČOBE: SO ENER. SNOVI, KI SE V PREHRANI POJAVLJAJO KOT VIDNE MAŠČOBE (OLJE) IN SKRITE MAŠČOBE, KI SO V MANJŠIH KOLIČINAH V ŽIVILIH (ARAŠIDI, LEŠNIKI) VRSTE MAŠČOB:**

**LIPIDI (PRAVE MAŠČ. =MAST,OLJA,) LIPOIDI( MAŠČOBAM PODOBNE SNOVI=HOLESTEROL, LECITIN) LIPIDI:** POZNAMO ŽIVALSKE IN RASTLINSKE MAŠČOBE, TAKO KOT OH TUDI MAŠČOBE VSEBUJEJO SAMO ATOME: OGLJIKA, VODIKA IN KISIKA, VSAKA MOLEKULA MAŠČOBE IMA KOREN, KI GA SES. SPOJINA GLICEROL, NA GLICEROL SO VEZENE 3 MAŠČOBNE KISLINE (TO SO DOLGE MOL. OGLJIKOVIH ATOMOV NA KATERE SO VEZANI VODIKI) TAKE MAŠČOBE IMENUJEMO TRIGLICERIDI. GLEDE NA SES. MAŠČ. KISLIN LOČIMO MAŠČ. NA OLJA IN MASTI **PRIDOBIVANJE OLJA:**SEMENA+PLODOVI OLJARIC(20 DO 60% OLJA) SUŠIMO, MELJEMO, STISKAMO NATO NERAF. OLJE RAFINIRAMO (TO POMENI DA POSTANE BREZ VONJA IN BARVE.,BREZ PROSTIH MAŠ. KISLIN) OLJE LAHKO PRETVORIMO V MASTI, ČE NJIHOVE DVOJNE VEZI SPREMENIMO V ENOJNE S TEM NANJE ADIRAMO H2 S TEM POSTANEJO SPOJINE NASIČENE. POSTOPEK IMENUJEMO HIDROGENIRANJE **POSTOPEK IZDELAVE MARGARINE:** RASTL. OLJE +H2 IN MLEKO NASTAJAJO Z EMULGATORJEM NASTANE MARGARINE (MARGARINA VSEBUJE VITAMINE, JOD, KONZERVATOR, BARVO, AROMO) **EMULZIJA:** MAŠČOBE SE V TEKOČINI NE TOPIJO PAČ PA TVORIJO EMULZIJO (NEPRAVA RAZTO.). TO SO RAZTOPLJENE KAPLJICE, KI LEBDIJO V TEKOČINI (HEMOGARIZIRANO MLEKO) **LIPOIDI:** ORG. LIPIDE SAM SINTETIZIRA V ORG. PA JIH LAHKO VNESEMO TUDI S HRANO – LECITIN: JE POMEM. SNOV V MOŽGANSKI CELICI. V ŽIVALSKI INDUSTRIJI GA UPORAB. KOT EMULGATOR HOLESTEROL: JE VMESNI PROIZ. METABOLIZMA MAŠČOB NAJDEMO GA TUDI V ŽIVILIH ORG. IZVORA(JAJCA, MLEKO, SVINJSKO MESO) ORG GA POTREB. ZA GRADNJO CELIC IN TVORBO HORMONOV ČE GA JE PREVEČ SE HOLESTEROL POVEČA V KRVI IN SE ZAČENJA NALAGATI NA NOTRANJI STRANI ŽIL (ARTERIOSKLEROZA) POSLEDICA JE POVIŠAN KRVNI TLAK IN NAJHUJŠA JE SRČNA ALI MOŽGANSKA KAP.