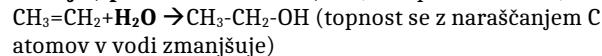


Adicija(spremenitev v alko.)-> (= razpade na alkan)



Primarni alko. → sekundarni alko. → terciarni alko.

Računanje odstotne koncentracije: $W(\text{topljenec})=m$

(topljenec): m (raztopina)

***Oksidacija:** 1. alko.l-OH → $(\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7)$ 2. aldehid

→ 3. karboksilna kislina,

1. sekundarni alko. → 2. keton

Karboksilne skupine: daljši je nepolarni del, slabša je topnost v vodi, šibke kisline

Estri: veliko estrov povsod(vino,parfumi,vonj sadje,v vinu...), H_2SO_4

Maščobe: nujno potrebne: energija, izolacija, zadrževanje temperature, mastijo kožo... * delitev: živalske, rastlinske * so estri glicerola in višjih maščobnih kislin * po nekaj časa postanejo žarke * pri močnem segrevanju se razkrojijo → nastane **akrolein:**

$\text{CH}_2=\text{CH}-\text{CHO}$ * rumenjak poveže polarno in nepolarno snov → emulzija

Maščobe in mila: umiljanje oz. saponifikacija je proces razgradnje maščob na glicerol in soli * so soli višjih maščobnih kislin * z nepolarnimi repi se veže na umazanijo, voda se veže na polarne glave mila → emulzija maščobe v vodi, milo → emulgator * milo:

$\text{CH}_2\ldots\text{CH}_2-\text{CH}_2-\text{CH}_2-\text{CH}_2-\text{O}^-\text{Na}^+$ * pridobivamo iz maščob, biološko razgradljiva

O (= vez)

Hranila in živila: maščobe ($1\text{g}=39\text{kJ}$), beljakovine ($1\text{g}=17\text{kJ}$): vir energije, sestavina tkiv, sestavine krvi, gradijo telo... * ogljikovi hidrati ($1\text{g}=17\text{kJ}$)