

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

$\text{CH}_2=\text{CH}_2 + \text{H}_2\text{O} \rightarrow \text{CH}_3-\text{CH}_2-\text{OH}$ (topnost se z naraščanjem C atomov v vodi zmanjšuje)

Primarni alko. → sekundarni alko. → terciarni alko.

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

***Oksidacija:** 1. alko.l-OH → ($\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$) 2. aldehyd
→ 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:**
 $\text{CH}_2=\text{CH}-\text{CHO}$ *rumenjaki 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:

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

O (= vez)

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