Maščobe  
1.  
- predstavljajo glavni vir energije v našem telesu  
- delimo jih glede na izvor na ŽIVALSKE in RAZTLINSKE, ter na agregatno stanje, na TRDNE in TEKOČE:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| maščobe | Trdne ali masti | Tekoče ali olja |
| živalske | Svinjska mas,  Goveji loj | Ribje olje |
| raztlinske | Kokosova mast | Bučno olje, sončnično olje |

-Maščobe so naravni estri.   
-Nastanejo iz alkohola glicerola in višjih maščobnih kislin, ob odcepu vode.  
- najpogostejše višje maščobn kisline so:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| formula | Trivialno in iupac ime | nasičenost |
| CH3(CH2)14 COOH\* | Palmitinska (heksadekanojska) kislina: C15H35COOH | nasičena |
| CH3(CH2)16 COOH | STEARINSKA (OKTADEKANOJSKA) kislina:  C17H35COOH | nasičena |
| CH3(CH2)7CH=CH(CH2)7COOH | OLEINSKA ALI OLJEVA ( OKTADEC-9-ENOJSKA) kislina:  C17H33COOH | Nenasičena |

2.  
LASTNOSTI:  
- So ne topne v vodi in topne v nekaterih organskih topilih  
- Imajo manjšo gostoto od vode zato pavajo na njej  
-Po pretrganju estrskih vezi oddajo zelo neprijeten vonj  
-EMULGATORJI so mlečne beljakovine in privlačijo vodo ter olje.

3.  
Preizkus za maščobe:  
- živilo stremo v terilnici  
- dodamo nekaj mililitrov acetona  
- raztopino kanemo na papir  
- ko aceton izhlapi, na papirju ostane masten madež