CHEMIE 9. ROČ. (KOL. - ZEK.)

TUKY

Tuky jsou významnou složkou potravy živočichů a zásobní látkou organismů. Podle původu se rozlišují na tuky rostlinné (například slunečnicový a olivový olej) a tuky živočišné (například máslo, sádlo, lůj, rybí olej). Tuky za běžné teploty kapalné nazýváme **oleje**.

Z přírodního materiálu se tuky získávají lisováním rozdrcených plodů rostlin, vytavováním (například „škvařením" sádla) a rozpouštěním v organických rozpouštědlech (například v benzínu). Kapalné oleje se chemicky upravují na pevné pokrmové tuky.

Z tuků se působením hydroxidu sodného (popřípadě draselného) vyrábějí mýdla.

Úloha

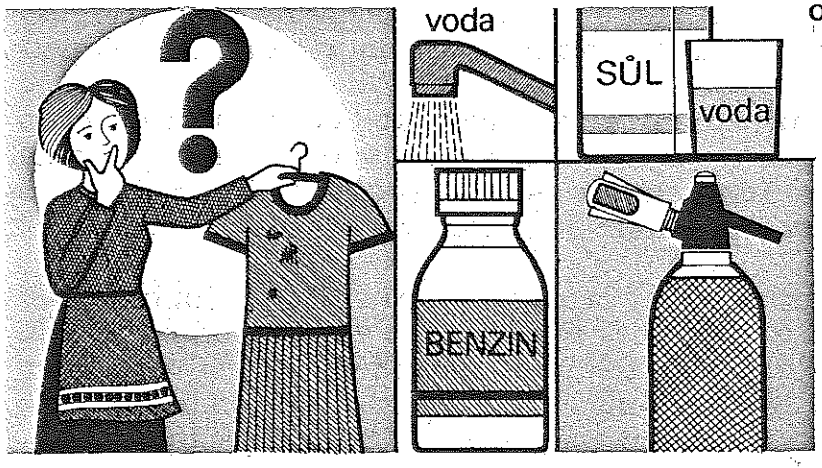
Jestliže máte „mastnou skvrnu" na oděvu, určete, čím ji vyčistíte (obrázek 41).

a) vodou
b) „sodovkou"
c) benzínem
d) slanou vodou

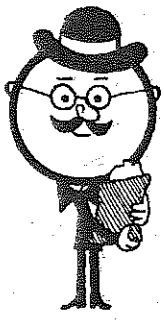
BÍLKOVINY

Látky, bez kterých neexistuje život, protože jsou obsaženy v každém organismu, jsou **bílkoviny**. Tyto látky jsou i významnou složkou těla člověka.

Každý organismus vytváří bílkoviny určitého složení. V rostlinách mohou vznikat bílkoviny z minerálních látek, živočichové je přijímají v rostlinné potravě. Zdrojem pro život nezbytných bílkovin v potravě člověka jsou zejména luštěniny (čočka, hrách, fazole), maso, vejce, mléko a sýry.



Obr. 41 Čím vyčistíme „mastnou" skvrnu?



ODPOVĚDI NAPIŠ DO SEŠITU!

1. JAK TUKY ROZDĚLUJEME?
2. JAKÉ ZNÁŠ ROSTLINNÉ TUKY?
3. JAKÉ ZNÁŠ ŽIVOČIŠNÉ TUKY?
4. CO TO JSOU OLEJE?
5. KTERÉ POTRAVINY JSOU VELKÝM ZDROJEM BÍLKOVIN?