

Witam,

Zapisz temat lekcji: **Właściwości tłuszczów.**

Cele lekcji:

- umiem doświadczalnie odróżniać tłuszcze roślinne od zwierzęcych,
- wymieniam właściwości i zastosowanie tłuszczów.

1. Obejrzyj doświadczenie na stronie docwiczenia.pl kod C8AWJU a następnie uzupełnij zadanie

Przeprowadzono doświadczenie chemiczne *Badanie rozpuszczalności oleju rzepakowego w wodzie i benzynie.*

a) Uzupełnij schemat i napisz obserwacje.



Schemat:



Obserwacje: \_\_\_\_\_

2. **Jaką budowę mają tłuszcze roślinne i zwierzęce?**

Obejrzyj doświadczenie na stronie docwiczenia.pl kod C84X2W a następnie uzupełnij zadanie

Zaprojektuj doświadczenie chemiczne, którego celem jest odróżnienie tłuszczów nienasyconych od nasyconych. **Narysuj schemat, napisz obserwacje i sformułuj wniosek.** Wykorzystaj wymienione szkło laboratoryjne i odczynniki.



Obejrzyj film  
docwiczenia.pl  
Kod: C84X2W

**Szkło laboratoryjne i odczynniki:** 2 probówki,  
olej słonecznikowy, smalec, woda bromowa



Schemat:

Obserwacje: \_\_\_\_\_

Wniosek: \_\_\_\_\_

### 3. Właściwości tłuszczów

- Substancje stałe lub ciekłe
- Nierozpuszczalne w wodzie
- Gęstość mniejsza od gęstości wody
- Delikatny zapach i smak
- Palne
- Pod wpływem światła jęlczeją (wydzielają nieprzyjemny zapach)
- Tłuszcze nienasycone zmieniają barwę roztworu

### 4. Zastosowanie tłuszczów

**Podaj po jednym przykładzie zastosowania tłuszczów w każdej z wymienionych gałęzi przemysłu.**



przemysł kosmetyczny: \_\_\_\_\_



przemysł spożywczy: \_\_\_\_\_



przemysł chemiczny: \_\_\_\_\_

Uzupełnione zadania wraz z notatką proszę przesłać na adres [stachuraa.zsstaszkowka@gmail.com](mailto:stachuraa.zsstaszkowka@gmail.com) czas do 31.05.2020 godzina 15:00

W poniedziałek będzie kartkówka z tłuszczów (2 lekcje) o godzinie 9:00