

Жири

Виконав:
викладач Золотоніського
технікуму
ветеринарної медицини БНАУ
Демченко Н.І.



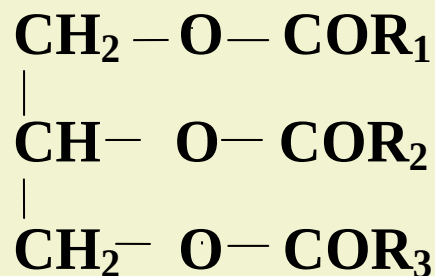
Зміст

1. Будова жирів
2. Значення жирів
3. Властивості жирів

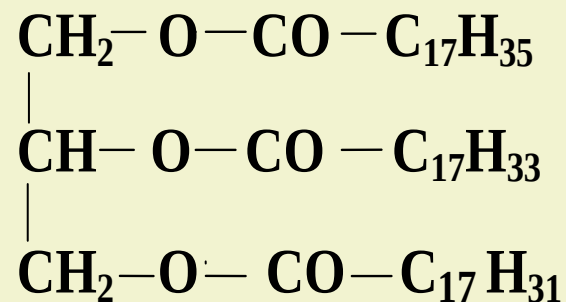


Жир – це складна сполука утворена трьохатомним спиртом - гліцерином та карбоновими кислотами

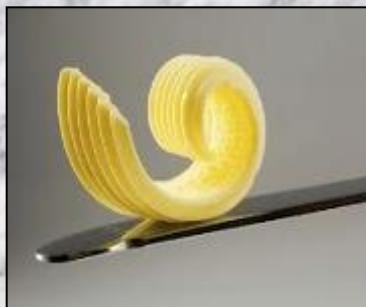
ЗАГАЛЬНА ФОРМУЛА ЖИРІВ:



, наприклад



де R1, R2, R3- радикали жирних кислот



КЛАСИФІКАЦІЯ ЖИРІВ

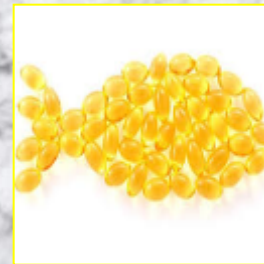
За походженням:

РОСЛИННІ

ТВАРИННІ



соняшникова
оливкова



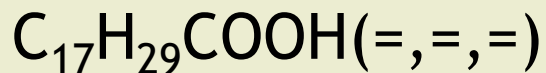
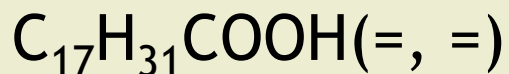
масло
сало
риб'ячий жир

КЛАСИФІКАЦІЯ ЖИРІВ

За агрегатним станом:



РІДКІ

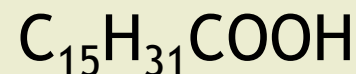


Виключення -

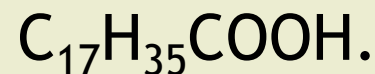


ТВЕРДІ

Пальмітинова-



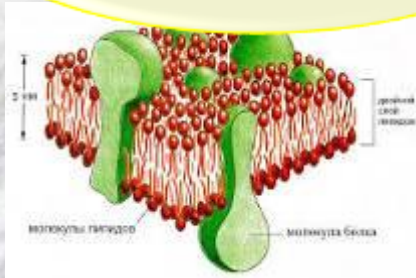
Стеаринова-



Виключення -



структурна



енергетична

1г жиру $Q = 38,9$ кДж енергии

захисна



РЕГУЛЯТОРНА



Функції
жирів

запасаюча



терморегулятивна





3. Властивості жирів



Фото №1



Фото №2



Фото №3

- Жири не розчинні в воді (фото №1)
- Густина жирів менша густини води
- Погано проводить тепло і електрику
- Низька температура кипіння і плавлення
- Жири не розчинні в спирті (фото №2)
- Жири розчинні в бензині (фото №3)

ХІМІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ЖИРІВ

горіння

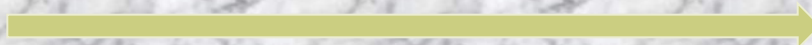


гідроліз

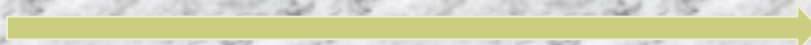
галогенування

гідрування

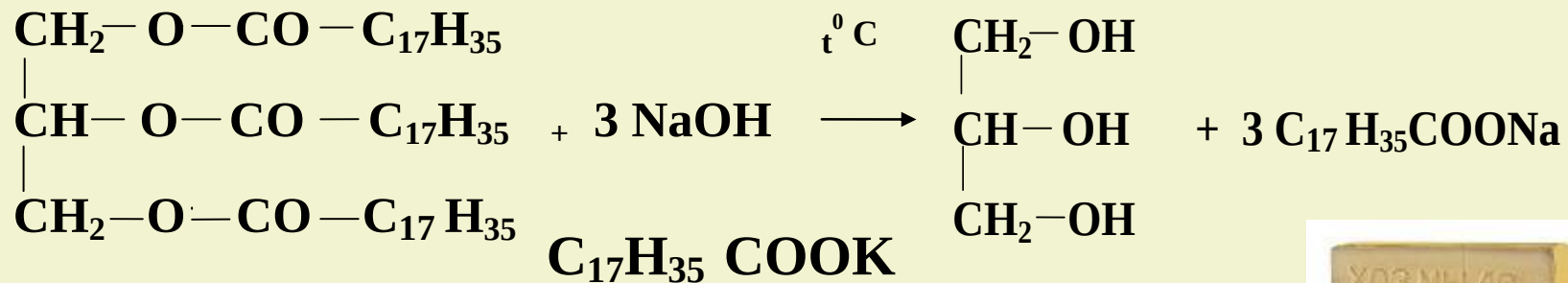
Знебарвлення бромної води



Знебарвлення розчину KMnO_4



Омилення жирів



Дякую за увагу