

A) Uvodno ponavljanje snovi

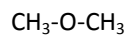
1. Poveži imena spojin z ustreznimi kemijskimi formulami!



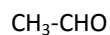
Aldehid / alkanal



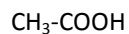
Karboksilna kislina /alkanojska kislina



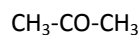
Eter



Ester



Alkohol / alkanol



Keton / akanon

2. Iz učbenika stran 47, prepisi preglednico 1.

3. Zakaj so za nas pomembne maščobe?

4. Kako razdelimo maščobe glede na agregatna stanja in kako jih imenujemo?

5. Kako razdelimo maščobe glede na izvor. Navedi tudi čim več primerov!

6. V učbeniku (str. 49) piše, da so maščobe estri. Z besedami zapiši kako nastanejo estri.

7. Dokončaj poved : Maščobe so estri _____ in _____.

8. Kaj veš o glicerolu?

9. Kaj je značilno za maščobne kisline višjih rastlin in živali?

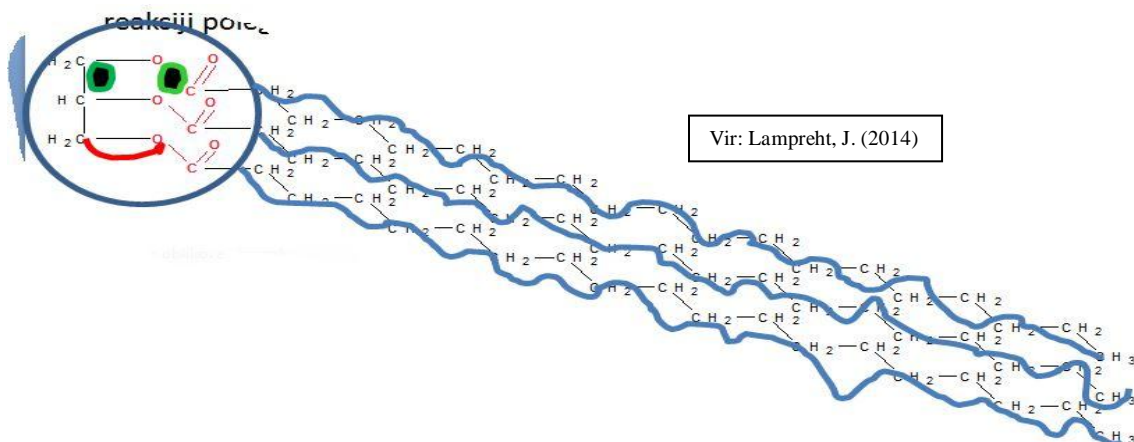
10. Z besedami zapiši kemijsko reakcijo glicerola s tremi molekulami maščobnih kislin. Produkte poimenuj!

11. Kaj pomeni izraz »žarke« in kaj vzrok za to (str. 51)? Kako in kje shranjujete maščobe doma? Kako bi jih bilo potrebno?

Lamprecht, J. (24. 3. 2020 (2 uri)) Delo doma, učenje na daljavo

KEM 9

12. Ali maščobe gorijo? Kako jih gasimo?
13. Ali so maščobe topne v vodi (str. 51)? Opredeli odgovor !
14. Zakaj maščobe plavajo na vodi? (pomagaj si s spletom)
15. *Razloži sliko! Pri opisu uporabi naslednje pojme: hidrofilen, polarna, rep, glava, voda, maščoba, hidrofoben, privlači molekule vode, odbija, molekule vode.



Disaharidi in polisaharidi (učbenik str. 57. – 60.)

1. Opiši sintezo ogljikovih hidratov v naravi!
2. Naštej monosaharide, disaharide in polisaharide, ki jih poznaš!
3. Iz katerih elementov so zgrajeni ogljikovi hidrati!
4. Opiši eksperiment segrevanja sladkorja – saharoze. Eksperiment lahko izvedeš doma ob pomoči staršev - naredi si karamelo ali karamelno mleko. Postopek posnemi ali fotografiraj in pošlji na moj mail.
5. Napiši čim več informacij o glukozi (poišči na spletu)!
6. Napiši čim več informacij o fruktozi (poišči na spletu)!
7. Kateri končnici sta značilni za poimenovanje sladkorjev in encimov?
8. Opiši hidrolizo maltoze, saharoze in laktoze ter napiši najpomembnejše informacije o teh disaharidih!
9. Naštej disaharide?
10. Kaj pomeni beseda saharoza?
11. Kaj veš o maltozi?
12. Kaj veš o laktozi?
13. Iz koliko enot monosaharidov so sestavljeni disaharidi?
14. S katero kemikalijo smo določali prisotnost škroba v živilih?
15. Nariši obliko škrobnega zrnca pri krompirju in riža (poišči na spletu)!
16. Značilnosti zgradbe škroba (poišči na spletu)!
17. Značilnosti zgradbe amiloze (poišči na spletu)!
18. Značilnosti zgradbe amilopektina (poišči na spletu)!

Nekaj linkov za pomoč ali vajo!

- a) <http://skupinezivil.blogspot.com/2013/04/>
- b) <https://sc-s.si/joomla/images/PRZ%202%20-%20ogljikovi%20hidrati-2015-2016.pdf>
- c) <http://www.kii3.ntf.uni-lj.si/e-kemija/file.php/1/output/monosaharidi/index.html>
- č) <https://eucbeniki.sio.si/kemija9/1951/index.html> in se pomikajte po straneh naprej.

Lep pozdrav, Jasna Lamprecht.