

ЖИРҮ

История открытия жиров

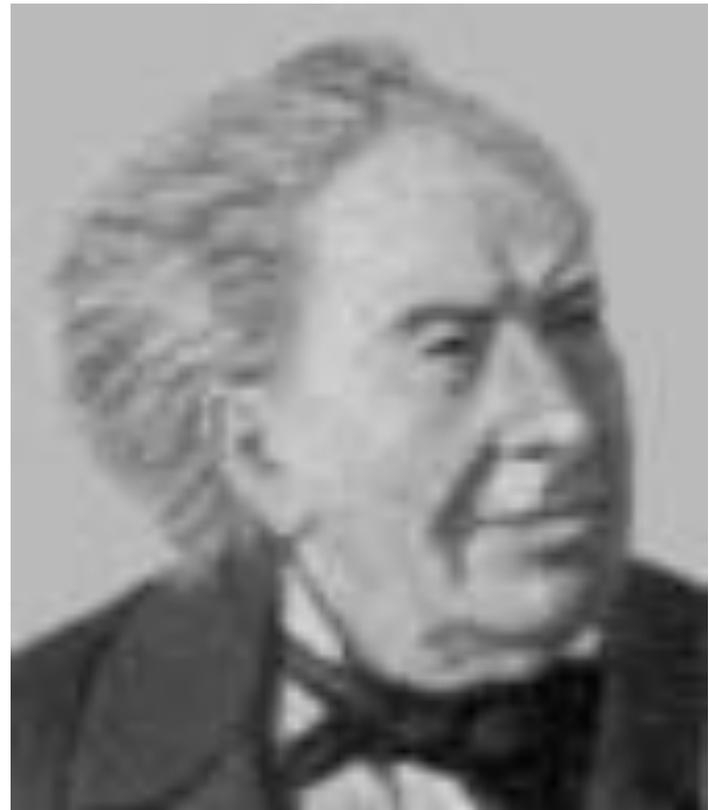
1779 г.

К.Шееле открыл
глицерин



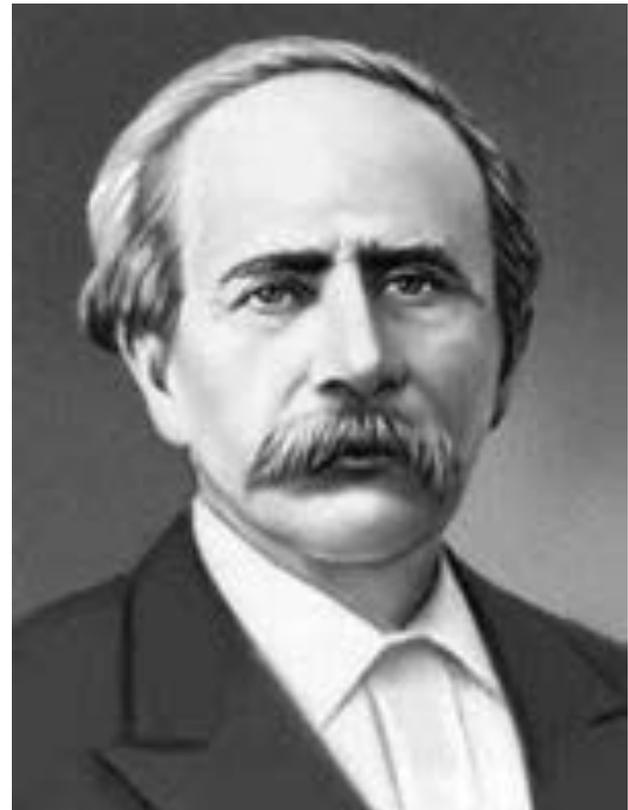
История открытия жиров

1811г. – М.
Шеврель –
установил
состав жиров



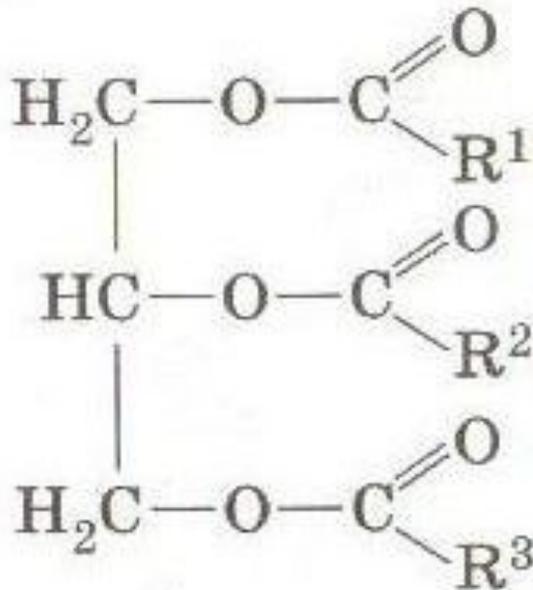
История открытия жиров

1854г. – М.Бертло
– впервые
синтезировал
жир



Строение жиров

Жиры –это сложные эфиры
трехатомного спирта глицерина и
высших карбоновых кислот



Молекулы жиров содержат остатки предельных и непредельных кислот

C_3H_7COOH масляная кислота

$C_{15}H_{31}COOH$ пальмитиновая кислота

$C_{17}H_{35}COOH$ стеариновая кислота

$C_{17}H_{33}COOH$ олеиновая кислота

$C_{17}H_{31}COOH$ линолевая кислота

$C_{17}H_{29}COOH$ линоленовая кислота

Классификация жиров

По происхождению

Животные

Растительные

По агрегатному состоянию

Твердые

Жидкие

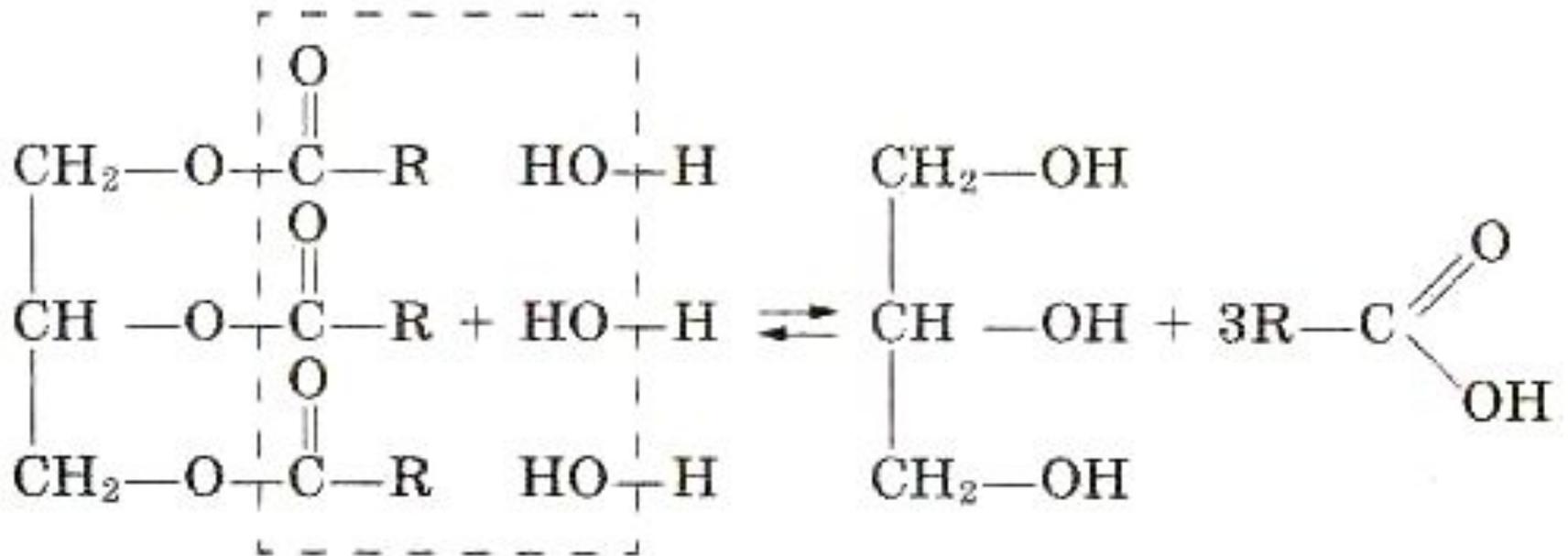
Химические свойства жиров

Горение жиров



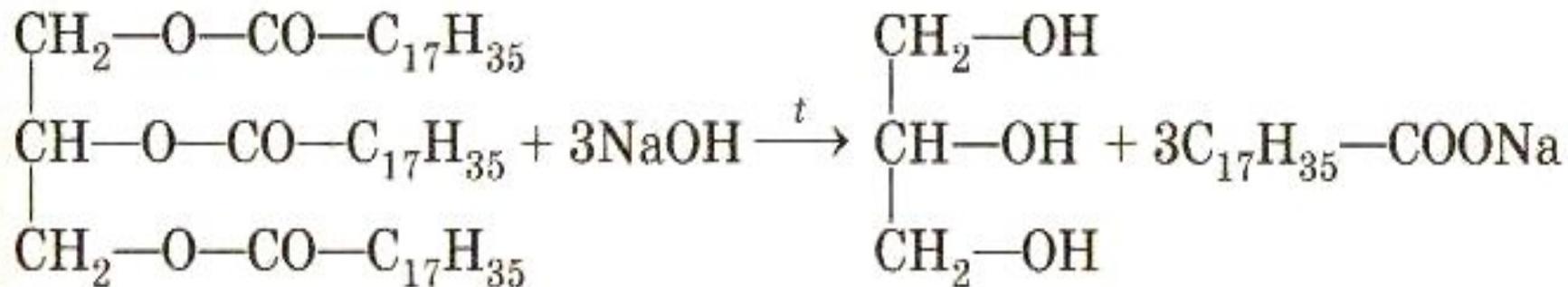
Химические свойства

Гидролиз жиров



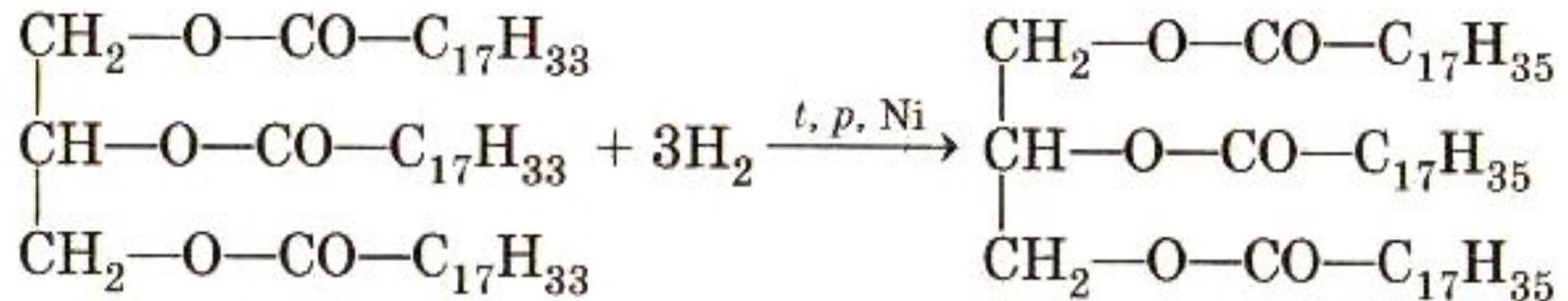
Химические свойства

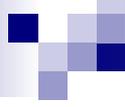
Гидролиз в щелочной среде –
омыление жиров



Химические свойства

Гидрирование жиров





Функции жиров

- Строительная
- Энергетическая
- Защитная
- Запасающая