

Ж и р ы

***Работу выполнил учитель химии и
биологии МБОУ СОШ д.Кебячево
Аургазинский район Республика
Башкортостан
Габитов Фанзиль Рамилович***

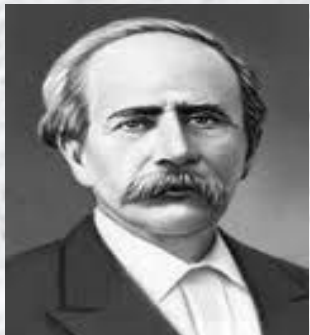
История изучения жиров



К. Шееле в 1779 г. установил что в состав жиров входит глицерин.



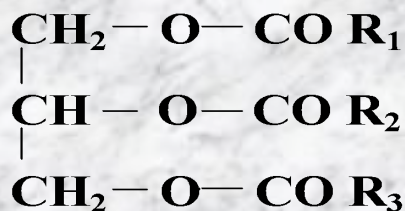
М.Шеврель в 1823 году установил, что, жиры разлагаются на глицерин и карбоновые кислоты



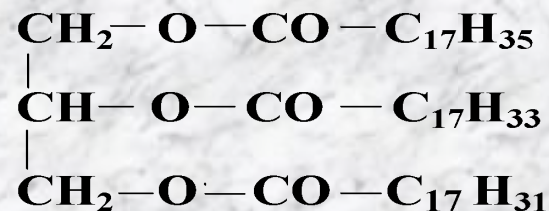
М Бертло в 1854 году осуществил синтез жира как сложного эфира.

Жиры-это природные соединения, которые представляют собой сложные эфиры глицерина и высших карбоновых кислот

ОБЩАЯ ФОРМУЛА ЖИРОВ:



, например,



где R₁, R₂, R₃- радикалы различных жирных кислот

Номенклатура жиров . Составьте структурные формулы жиров:

- 1) триолеата
- 2) олеодистеората
- 3) трипальметата
- 4) олеодилинолеата



1



2

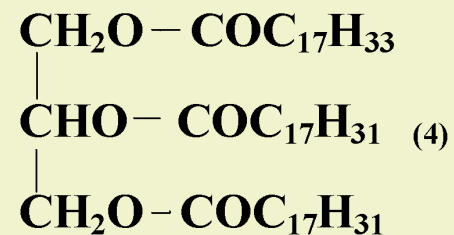
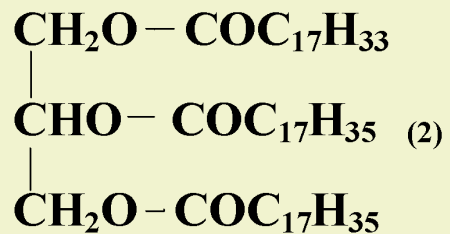
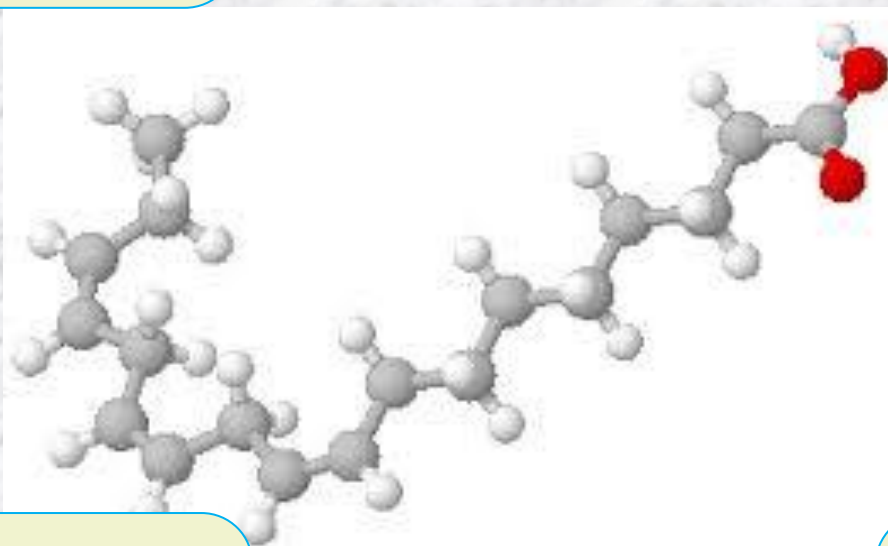
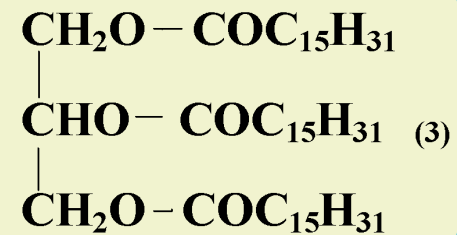
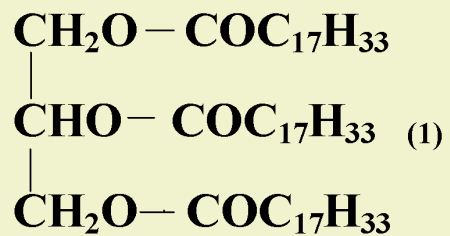


3



4

ОТВЕТЫ



КЛАССИФИКАЦИЯ ЖИРОВ

ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ

РАСТИТЕЛЬНЫЕ

ЖИВОТНЫЕ



ПОДСОЛНЕЧНОЕ
ЛЬНЯНОЕ
РАПСОВОЕ
ОЛИВКОВОЕ



СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
ЖИВОТНОЕ САЛО
РЫБИЙ ЖИР

КЛАССИФИКАЦИЯ ЖИРОВ

ПО АГРЕГАТНОМУ СОСТОЯНИЮ

ЖИДКИЕ (растительные масла).
Образованы непредельными
кислотами :

Олеиновая- $C_{17}H_{33}COOH(=)$

Линолевая- $C_{17}H_{31}COOH(=, =)$

Линоленовая- $C_{17}H_{29}COOH(=, =, =)$

Исключение-



ТВЕРДЫЕ (животные)
Образованы
предельными
кислотами:

Пальметиновая- $C_{15}H_{31}COOH$

Стеариновая-
 $C_{17}H_{35}COOH$.

Исключе



Физические свойства жиров



Фото № 1



Фото №2



Фото №3

- Жиры не растворимы в воде(фото №1)
- Плотность жиров меньше плотности воды
- Высокая вязкость
- Слабо проводят тепло и электричество
- Низкая температура кипения и плавления
- Жиры не растворяются в спирте(фото №2)
- Жиры растворяются в бензине(фото №3)

ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ЖИРОВ

горение



галогенирование

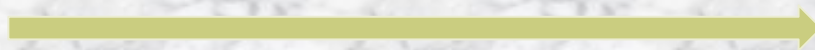
гидролиз

гидрирование

кислотный(ферментативный)

щелочной(омыление)

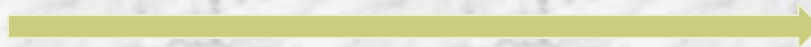
Обесцвечивание бромной воды



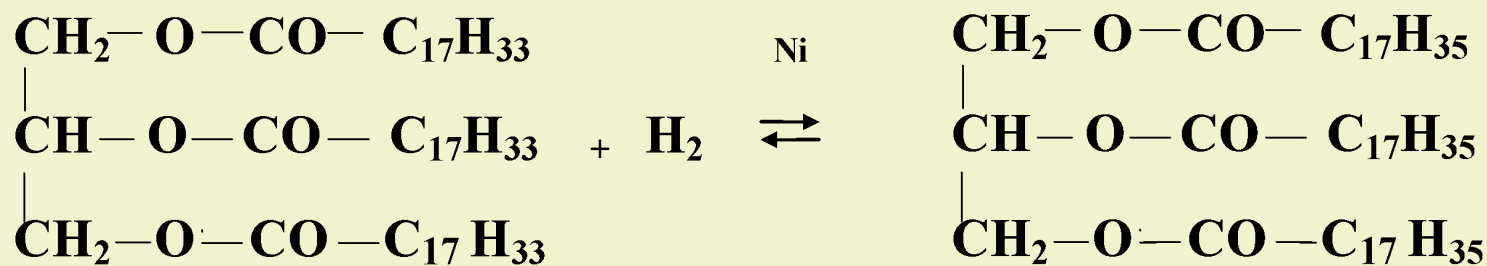
Доказательство непредельного характера жиров



Обесцвечивание раствора KMnO_4



Реакция **ГИДРИРОВАНИЯ** лежит в основе получения маргарина.

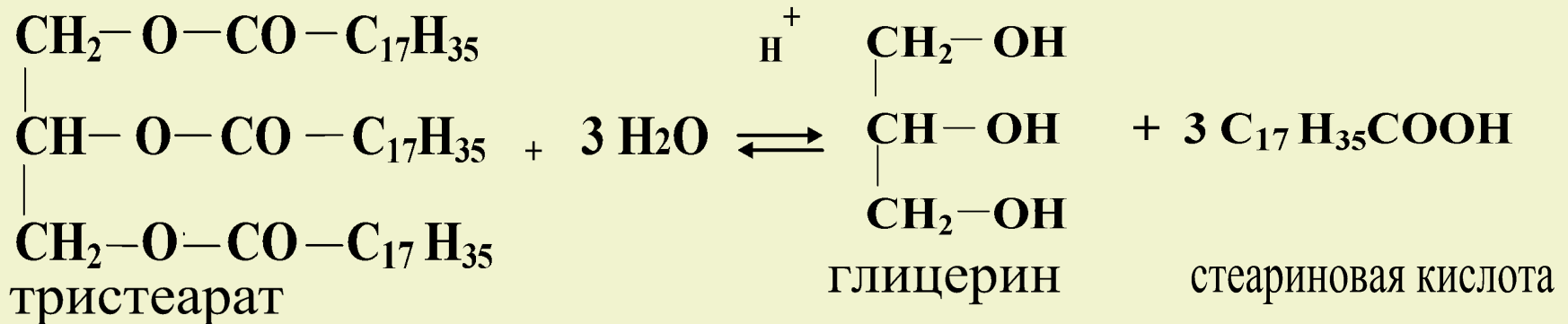


триолеат-жидкий жир

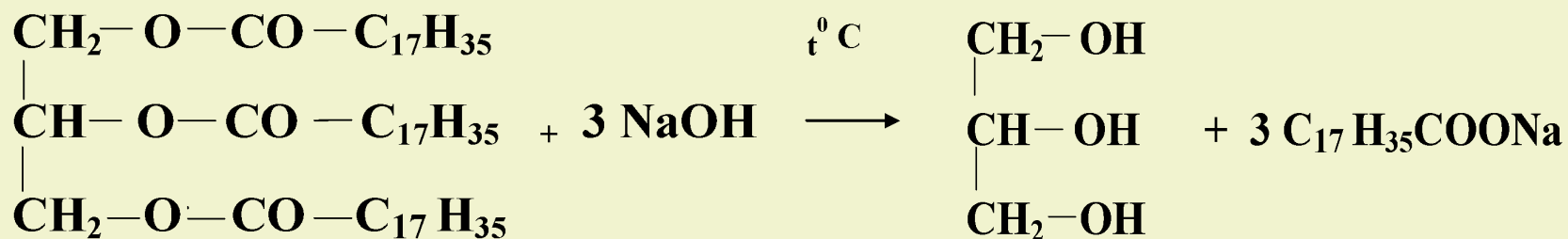
тристеарат-твердый жир

Гидролиз жиров

В организме под действием ферментов в желудке (кислотная среда) и в кишечнике (щелочная среда), жиры разлагаются на глицерин и жирные кислоты:



Эксперимент 4: омыление жиров.



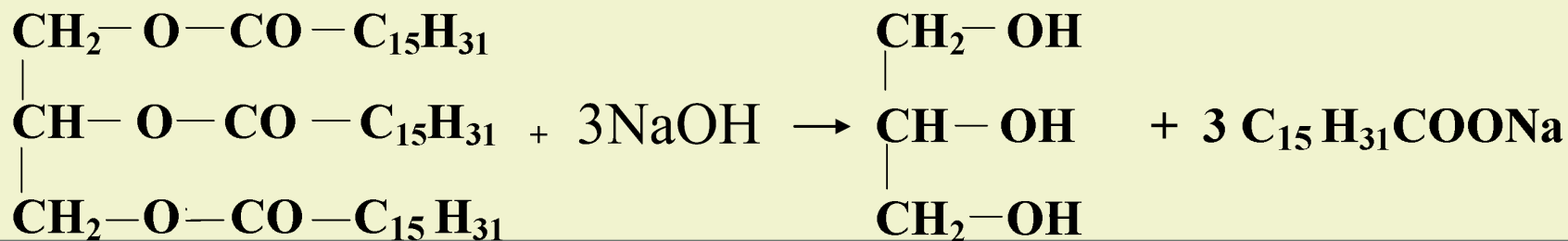
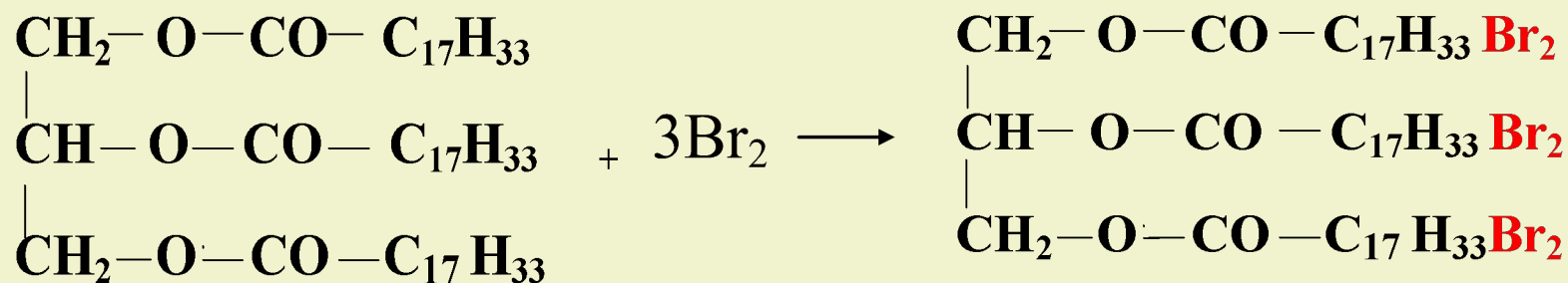
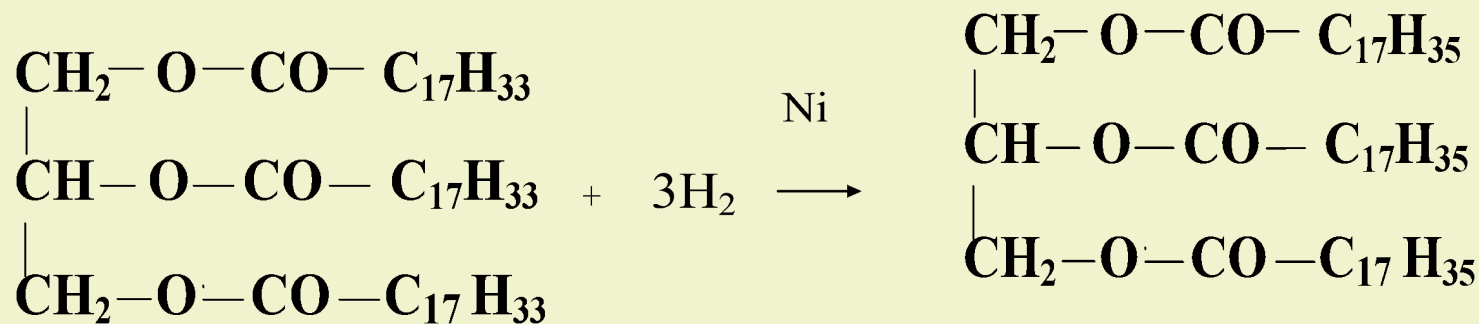
$\text{C}_{17}\text{H}_{35}\text{COOK}$

Составьте уравнения реакций с участием жиров

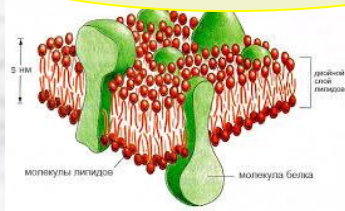


1. Гидрирование триолеата
2. Бромирование триолеата
3. Щелочного гидролиза трипальмитата

ОТВЕТЫ:



структурная



энергетическая

1г жира $Q = 38,9$ кДж энергии

защитная



Функции
жиров

терморегуляция



РЕГУЛЯТОРНАЯ



запасающая





Ссылки на источники информации и изображения:

О.С. Габриелян, Ф.Н. Маскаев, С.Ю.Пономарев. Органическая химия.
Профильный уровень

http://ktoskazal.net/raznoe/na_zametku/iz_chego_delayut_hozyajstvennoe_mylo

<http://www.trial-market.ru/mylo-i-dozatory-dlya-myla/mylo-khozyajstvennoe/>

http://www.bifidum791.ru/show_news_22.html

<http://bizstore.ru/tags/%EF%EE%F1%EB%E5/>

<http://www.da-voda.com/vodogalereya/prirodnoe-vodosberezhenie-samyeresursoeffektivnye-zhivotnye/>

<http://www.ves.ru/physiologyobesity/functionadiposetissue/>

<http://www.nsp-pro.com/catalog/cat14.html>

<http://www.vitamins.ru/vitamins/dlja-chego-nuzhen-vitamin-e.php>

<http://www.vashaibolit.ru/4949-polza-barsuchego-zhira-dlya-organizma.html>

<http://www.uspekh.su/catalog/rastv/>

<http://festival.1september.ru/articles/588133/>

<http://fcior.edu.ru/card/7644/testy-po-teme-slozhnye-efiry-i-zhiry.html>