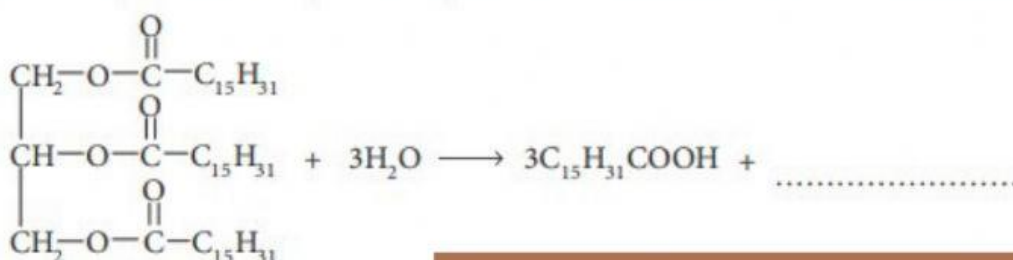


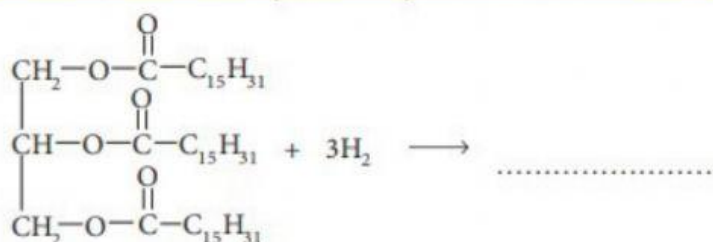
TAUKU UN EĻĻU ĪPAŠĪBAS

Apgalvojums	Jā	Nē
Tauku molekulas ir veidotas no glicerīna un taukskābju atlikumiem.		
Augu eļļu sastāvā lielākoties ir piesātināto taukskābju atlikumi.		
Tauki un eļļas labi šķīst nepolāros šķīdinātājos.		
Tauku oksidēšanās procesā rodas kaitīgi savienojumi.		

Izvēlies atbildi!



Kā sauc šo reakciju?



Kā sauc šo reakciju?

Nosaki, kurš aprakstītais process ir:
 tauku hidrolīze (A);
 tauku hidrogenēšana (B);
 tauku oksidēšanās (C)!

- Pieraksti atbildes burtu!
- No augu eļļām ražo margarīnu.
 - Sviestam bojājoties, rodas sviestskābe.
 - Tauku pārziepjošanas procesā sārmainā vidē iegūst ziepes.
 - Taukus vairākkārtīgi karsējot, rodas veselībai kaitīgi oksidēšanās produkti.

Ievieto teikumos dabasvielu nosaukumus!

Tauki, eļļas, ogļhidrāti, olbaltumvielas.

Saldas augļu sulas satur dažādus – glikozi, fruktozi un saharozi.

Rapši Latvijā tiek audzēti ieguvei, ko lieto biodīzeļdegvielas ražošanā.

Piena produkti, olas un zivis satur cilvēka uzturā nepieciešamas

Kamieļa kupris ir krātuve, kas apgādā dzīvnieku ar enerģiju un ūdeni.



Ilgi vārot cūkgaļu ūdenī kopā ar vārāmo sāli, buljonam dažkārt var sajukt arī ziepjainu piegaršu. Izskaidro ziepjainās garšas rašanās iemeslu no ķīmijas viedokļa!

Kā rīkoties, lai ziepjainā garša nerastos?