28. Rasvad

Sisu	Rasvhapped ja nende struktuur. Rasvhapete omaduste s ehitusest. Rasvhapete estrid ja nende leidumine loodus kasutatavad keemilised reaktsioonid. Rasvade seebista hüdrogeenimine. Rasvad kui energiarikkad toiduained.
Eesmärgid	Tutvustada õpilastele rasvu kui rasvhapete ja glütseroo kuidas rasvhapete struktuur määrab rasvade omadused. toidurasvade hüdrogeenimisest nende omaduste paran -rasvhappeid sisaldavate toidurasvadega seotud proble rääsumisega seotud keemilisi protsesse. Selgitada seeb seebistamise reaktsiooni kui estri leesiselist hüdrolüüsi
Tegevused	Õpilased tutvuvad selle teemaga õppevahendis ja muid seostavad rasvhappe omadusi selle ehitusega ning uuri struktuuri molekulide mudelite abil. Õpilased seostava omadusi molekulide hüdrofoobsusega. Lähtudes rasv omadustest otsivad õpilased seoseid seebi lahustuvuse Õpilased täidavad töölehte nr 28.

Õppematerjalid on valminud Eesti Teadusagentuuri programm TeaMe raames ning rahastatud Euroopa Sotsiaalfondist. TeaMe on teadust ja tehnoloogiat populariseeriv programm, mille üheks eesmärgiks on uute loodus-, täppis- ja tehnikateaduste valdkonna õppematerjalide väljatöötamine üldhariduskoolile. Lisainfo: www.etag.ee/teame

Eesti Teadusagentuur Estonian Research Council
TeaMe
Euroopa Liit Euroopa Sotsiaalfond
Eesti tuleviku heaks
CC BY SA