Szkoła Podstawowa

Kl. VII Chemia 9.04. 21 r.

Temat: Woda jako rozpuszczalnik.

1. Wykonaj doświadczenie. Sprawdź, czy cukier, sól, mąka, olej rozpuszczają się w wodzie. Obserwacje zapisz w zeszycie.
2. W jakiej wodzie ( gorącej czy zimnej ) lepiej rozpuszcza się cukier?
* Kl. VIII

Przeczytaj tekst, a następnie odpowiedz na pytania.

Tłuszcze ze względu na pochodzenie dzieli się na roślinne i zwierzęce. Z nasion i owoców otrzymuje się tłuszcze ciekłe np. oliwę z oliwek, ze słonecznika, soi i rzepaku – oleje. Tłuszcze pochodzenia zwierzęcego, z wyjątkiem tranu, pozyskiwanego z wątroby ryb są tłuszczami stałymi. Należą do nich smalec, słonina, masło.

Tłuszcze nie rozpuszczają się w wodzie. Słabo rozpuszczają się w alkoholu. Są dobrze rozpuszczalne w benzynie.

Tłuszcze są stosowane do produkcji oleju, masła, margaryny, oliwek kosmetycznych, balsamów, kremów mydła, farb olejnych i do wyrobu świec.

1. Jak dzielimy tłuszcze pod względem pochodzenia?
2. Jak dzielimy tłuszcze ze względu na stan skupienia?
3. Podaj przykłady tłuszczów.
4. Wymień właściwości fizyczne tłuszczów.
5. Napisz, do czego są stosowane tłuszcze.

T