

BINGO

Tabulka 3x3:

Vyberte si 9 slov a запиšte si je do tabulky (do každého políčka jedno slovo):

Vosky	Tuky	Glycerol
Nenasycené mastné kyseliny	Margariny	Lanolin
Vorvaňovina	Oleje	Žluknutí
Ztužování	Vysychání	Zásaditá hydrolýza

Popis:

- 1) Reakce, při níž vzniká glycerol a sůl příslušné kyseliny. Tato sůl se pak využívá jako mýdlo.
- 2) Proces, při kterém dochází působením světla, tepla a mikroorganismů k rozkladu vyšších mastných kyselin na nižší, nepříjemně páchnoucí mastné kyseliny, např. kyselinu máselnou.
- 3) Tuky vyráběné šleháním a chlazením rostlinných olejů a vody nebo syrovátky.
- 4) směsi esterů vyšších mastných kyselin (16 až 36 C) a alifatických alkoholů (24 až 36 C)
- 5) Vosk, který zabraňuje smáčivosti ovčího rouna. Používá se do krémů a balzámů na rty.
- 6) estery glycerolu se třemi karboxylovými kyselinami s dlouhými uhlíkatými řetězci
- 7) trojsytný alkohol v tucích
- 8) Proces, při kterém polymerují některé rostlinné oleje (lněný, makový) na vzduchu po rozetření do tenké vrstvy a vytváří na předmětu ochranný film, který je odolný vůči vodě.
- 9) Mastné kyseliny obsahující jednu nebo více dvojných vazeb jako např. kyselina olejová.
- 10) Voskovitá hmota, která se používá jako mazivo u hodinek.
- 11) Kapalně tuky, na jejichž vzniku se podílejí převážně nenasycené kyseliny.
- 12) Proces, při kterém vznikají hydrogenací rostlinných olejů na niklovém katalyzátoru ztužené tuky.

Správné řešení:

Vosky: směsi esterů vyšších mastných kyselin (16 až 36 C) a alifatických alkoholů (24 až 36 C)

Tuky: estery glycerolu se třemi karboxylovými kyselinami s dlouhými uhlíkatými řetězci

Glycerol: trojsytný alkohol v tucích

Nenasycené mastné kyseliny: Mastné kyseliny obsahující jednu nebo více dvojných vazeb jako např. kyselina olejová.

Margariny: Tuky vyráběné šleháním a chlazením rostlinných olejů a vody nebo syrovátky.

Lanolin: Vosk, který zabraňuje smáčivosti ovčího rouna. Používá se do krémů a balzámů na rty.

Vorvaňovina: Voskovitá hmota, která se používá jako mazivo u hodinek.

Oleje: Kapalně tuky, na jejichž vzniku se podílejí převážně nenasycené kyseliny.

Žluknutí: Proces, při kterém dochází působením světla, tepla a mikroorganismů k rozkladu vyšších mastných kyselin na nižší, nepříjemně páchnoucí mastné kyseliny, např. kyselinu máselnou.

Ztužování: Proces, při kterém vznikají hydrogenací rostlinných olejů na niklovém katalyzátoru ztužené tuky.

Vysychání: Proces, při kterém polymerují některé rostlinné oleje (lněný, makový) na vzduchu po rozetření do tenké vrstvy a vytváří na předmětu ochranný film, který je odolný vůči vodě.

Zásaditá hydrolyza: Reakce, při níž vzniká glycerol a sůl příslušné kyseliny. Tato sůl se pak využívá jako mýdlo.