

TUKY

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Ing. Hana Robková.

Tuky jsou:

Estery glycerolu a vyšších
(mastných) karboxylových kyselin.



Dělení tuků podle skupenství:

1. PEVNÉ

Obsahují mastné kyseliny s nasycenými vazbami.

Obvykle živočišné tuky: máslo, sádlo



živočišné tuky: tzv. „zlé“

PROČ?





2. KAPALNÉ = rostlinné oleje, rybí tuk

Obsahují mastné kyseliny s nenasycenými vazbami.

Oleje vznikají lisováním plodů olejnatých rostlin.

Např.: olivový,
slunečnicový,
sójový, řepkový,



Nenasycené tuky:

Tzv.: „ZDRAVÉ“

Málo cholesterolu
(tuňák, makrela, losos).



Oleje lisované za studena
(olivový olej).



Vlastnosti tuků:

- Nízká teplota tání
- Nerozpustné ve vodě
- Rozpustné v organických rozpouštědlech
- Žluknutí (vznik kyseliny máselné) – teplo, vzduch



Význam

- Zdroj energie v potravě
- kosmetika (masti, mýdla)
- regulace tělesné teploty
- ochrana orgánů (ledviny)
- Vitamíny rozpustné v tucích

Jak se jinak říká tukům rostlinného původu v pevném skupenství?

- margaríny

MÝDLA

- ❑ Vznikají reakcí tuků s NaOH nebo KOH.
- ❑ **Sodná mýdla**: tuhá
(toaletní, prací prostředky)
- ❑ **Draselná mýdla**: mazlavá
(dezinfekční mýdla)

