

Тема. Жири як представники естерів. Класифікація жирів, їхні хімічні властивості.

1. Перегляньте матеріал за посиланням: <https://naurok.com.ua/prezentaciya-zhiri-yak-predstavniki-esteriv-klasifikasiya-zhiriv-hni-himichni-vlastivosti-54244.html>
2. Віртуальна лабораторія:
Дослід1. https://youtu.be/2hfrGUJqr_Y

Дослід 2. <https://youtu.be/P4JYvhDz5U4>

ПІДСУМОВУЄМО ВИВЧЕНЕ:

- **Естери** — похідні вуглеводнів, молекули яких містять естерну групу **-COOR**.
- Для естерів характерна **структурна ізомерія** карбонового ланцюга та **ізомерія між класами** сполук.
- Алгоритм утворення назв естерів за систематичною номенклатурою такий: **алкіл (залишок спирту) + алкан + оат → алкілалканоат**.
- Реакції взаємодії естерів з водою з утворенням спирту та кислоти називають реакціями **гідролізу**.
- **Жири** — це естери гліцеролу та вищих карбонових кислот.
- За походженням жири поділяють на **рослинні** — **олії** та **тваринні** — **сала**.
- Жири ненасиченого складу вступають у реакції **гідрування** й перетворюються на **тверді жири**.
- Характерна властивість жирів — реакції **гідролізу**, продуктами яких є гліцерол і вищі карбонові кислоти. За наявності лугу відбувається реакція **омилення жиру**, унаслідок чого утворюються солі вищих карбонових кислот — **мила**.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

Вставте пропущені слова, щоб висловлювання стало завершеним.

1. Реакції між карбоновими ... та ... називають
2. Естери — похідні ..., молекули яких містять ... групу
3. Реакції взаємодії естеру й води називають
4. Для естерів характерна ізомерія ... ланцюга та ізомерія між ... сполук.