**Tuky** = e……. g………… a kyselin s více C v molekule (palmitová, stearová, olejová, …)

 - mastné, - nerozpustné ve v……., rozpustné v org……………. rozpouštědlech

 - pevné (mazlavé) – máslo, s…………, lůj (estery kys. pal………. a stea…………)

 - kapalné – slu………….. olej, rybí t…. (estery kys. ol……… - dvojné v……..)

 - původ – r………………… či ž…………………………..

význam: - chrání vnitřní orgány, - ochrana organismus před z…………… tepla

 - důležitá složka potravy – z……………. i sta……………. látky + zdroj e………….

získání: - lis…….. plodů či se……… rostlin, - vytavováním a vyluhováním v org. rozpouštědlech

- pro potravinářské účely se z kapalných olejů vyrábí pevné tuky = zt…………….. tuků

 → stálejší, odolnější proti žluk………., nemají nepříjemný zápach

 (H2 + olej → vyšší teplota, tlak + katalyzátor – zánik dvojné vazby)