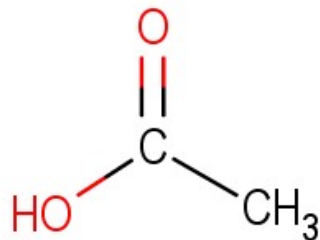


Forklar hvad en carboxylsyre er

Hvad hedder denne forbindelse?

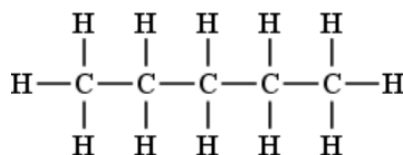


Forklar hvad en fedtsyre er

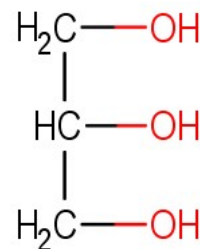
Forklar hvad forskellen på mættet og umættet fedtsyre er

Hvordan ser et triglycerid ud?

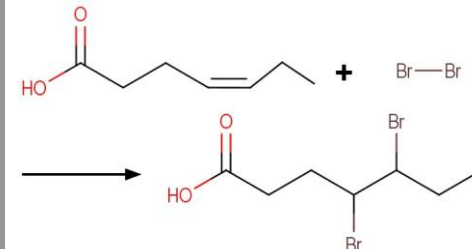
Hvordan tegnes pentan med zig-zag-formel?



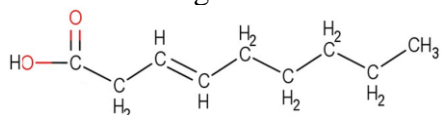
Hvad hedder denne forbindelse?



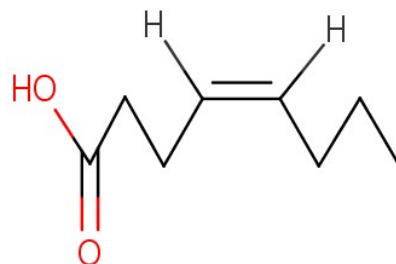
Hvad hedder denne reaktionstype?



Er dette stof omega-3, omega 6 eller ikke en omega-forbindelsen?



Er denne forbindelse cis eller trans?

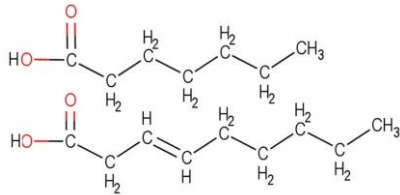


Hvad kan give et fedtstof højere smeltepunkt?

Hvad er forskellen på animalsk og vegetabilsk fedt?

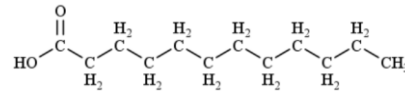
Mættet fedtsyrer indeholder ingen dobbeltbindinger og umættet fedtsyrer indeholder en eller flere dobbeltbindinger.

Eksempelvis:



En fedtsyre er en carboxylsyre der som minimum indeholder 4 carbon-atomer, hvilke gør forbindelsen upolær.

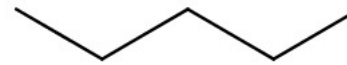
Eksempelvis laurinsyre



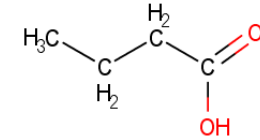
En additionsreaktion med dibrom. Disse kan foregå spontant og behøver ikke lys (modsat substitutionsreaktioner)

Propan-1,2,3-triol.
Kaldes også glycerol eller glycerin.

Hvert "knæk" og "ende" viser man har et C. H på C tegnes ikke, som dem skal man selv kunne regne ud.



Carbonhydrid hvorpå der også sidder en syregruppe (COOH) som består af en OH-gruppe og et dobbeltbundet O på et carbon i enden af kæden.



Typisk er animalsk fedt mere mættet end vegetabilsk, hvilke ofte kan ses ved at fedtstofferne er faste ved stuetemperatur, men de vegetabilske typisk er flydende.

Længere carbon-kæder og færre dobbeltbindinger, med mindre dobbeltbindinger er trans-bindinger.

Antallet af dobbeltbindinger har størst betydning.

Cis.
Begge hydrogen-atomer der er bundet til carbon, som laver en dobbeltbinding, vender samme vej. Her opad.

Omega-6.
Dobbeltbindingen sidder mellem carbon nummer 6 og 7, når man tæller fra enden hvor der **ikke** er en syre-gruppe.

