VPRAŠANJA ZA KEMIJO 9, KISIKOVE ORGANSKE SPOJINE

Učenci, pred vami so vprašanja za usmeritev pri učenju. Še vedno ponavljamo in utrjujemo znanje. Pomagaj si pri učenju z učbenikom, zapiski, i Učbeniki in Rokus+ gradivi. Odgovori na vprašanja v zvezek. Tako se tudi učiš in utrjuješ snov, ki jo v tem mesecu preverjamo.

1. Katere kisikove spojine si spoznal poleg alkoholov?
2. Kateri elementi so prisotni v kisikovih organskih spojinah?
3. Kako nastane alkohol etanol v vinu? Napiši racionalno, strukturno in molekulsko formulo etanola.
4. Kako poimenujemo alkohole in kako imenujemo njihovo funkcionalno skupino?
5. Kakšne lastnosti imajo alkoholi?
6. Kaj so aldehidi in ketoni in kje jih najdemo v naravi?
7. Kako poimenujemo aldehide in ketone in zapiši funkcionalno skupino za oba.
8. Kaj so etri in kako nastanejo?
9. Katera funkcionalna skupina je značilna za karboksilne skupine?
10. Kako poimenujemo funkcionalno skupino karboksilnih kislin in kako nastanejo?
11. Napiši strukturno in racionalno formulo mravljične ali metanojske kisline in ocetno ali etanojsko kislino. Katera je močnejša? Utemelji.
12. Kako nastanejo estri? Kako jih poimenujemo?
13. Kje v naravi najdemo estre?
14. V katero skupino sodijo maščobe?
15. Kako nastanejo maščobe?
16. Kakšno vlogo imajo maščobe v organizmu?
17. Katere maščobe so zdravju koristne in katere škodljive?
18. Od česa je odvisno agregatno stanje maščob? Kako so zgrajene tekoče maščobe?
19. Kaj so trans mačobe?
20. Kaj pomeni hidrogeniranje maščob? Kako pridobimo margarino?
21. Kaj je emulzija? Navedi nekaj primerov.
22. Kaj je značilno za zgradbo mil in detergentov?
23. Kako imenujemo reakcijo nastanka mil?
24. Kaj so mila kemijsko? Soli ali baze ali kisline? Utemelji.
25. Kako deluje milo oziroma detergent med pranjem?
26. Kaj je bolje uporabiti milo ali detergent, če je trda voda? Utemelji.
27. Kako nastanejo ogljikovi hidrati na Zemlji?
28. Kako delimo ogljikove hidrate?
29. Kako delimo monosaharide?
30. Opiši formuli glukoze in fruktoze. Kako ju poimenujemo glede na njuno formulo?
31. Kaj so oligosaharidi? Kaj so disaharidi?
32. Opiši zgradbo, nastanek, lastnosti saharoze.
33. Iz katerih rastlin pridobivamo saharozo?
34. Kaj je glikozidna vez?
35. Kje se nahaja laktoza in kako je zgrajena?
36. S čim navadno sladkamo hrano?
37. Zakaj je mleko nekoliko sladko?
38. Kaj je laktozna preobčutljivost?
39. Kaj so polisaharidi in polimeri?
40. Katera polisaharida sta v naravi najpogostejša?
41. Opiši zgradbo škroba in celuloze in lastnosti.
42. Kako imenujemo reakcijo nastanka obeh?
43. Kaj je hidroliza škroba?
44. Kaj je monomer in kaj polimer?
45. Naštej nekaj naravnih polimerov.
46. Ali lahko prebavimo celulozo?