

Zapis v zvezek: **EMULZIJA IN REAKCIJE MAŠČOB**

1. EMULZIJA je **mešanica dveh tekočin**, ki se sicer ne mešata. Mešajo se kapljice ene in druge snovi.
2. Ena najbolj vsakdanjih emulzij je **mleko**; voda, mlečni sladkor - laktoza, minerali, mlečne beljakovine in mlečne maščobe.
3. Če želimo emulzijo ohraniti, dodamo **emulgatorje**.

4. **Razpad maščob**: toplota, svetloba, vlaga in zračni kisik so pogoji, ki omogočajo razpad maščob.

5. **Razpad** je lahko kot **reakcija**:
 - a) **hidrolize** (razpad s pomočjo vode)
 - b) **oksidacije** (razpad s kisikom iz zraka)

6. Gorenje maščob: požarov NIKOLI ne gasimo z vodo.