

|     |          |       |      |
|-----|----------|-------|------|
| 6BG | Klasse 9 | Thema | Fach |
|-----|----------|-------|------|

### **M5: Beschaffenheit von Fetten und deren Schmelzbereich (Arbeitsauftrag zu M3/M4)**

#### **Arbeitsauftrag**

1. Im Klassenzimmer hängen Kärtchen mit Strukturformeln verschiedener Fettsäuren. Finde die Kärtchen und fülle die Tabelle auf dem Arbeitsblatt mit den fehlenden Informationen aus.
2. Leite den Zusammenhang zwischen der Kettenlänge gesättigter Fettsäuren und dem Schmelzpunkt her.
3. Finde einen Zusammenhang zwischen der Anzahl der Doppelbindungen in ungesättigten Fettsäuren und dem Schmelzpunkt.
4. Begründe, welche Fette bei Raumtemperatur fest bzw. flüssig sind.
5. Vervollständige die Sätze auf dem Arbeitsblatt zum Schmelzbereich und zur Konsistenz von Fetten.
6. Suche in der Nährwerttabelle Beispiele für Fette mit vielen gesättigten und mit vielen ungesättigten Fettsäuren. Notiere die Beispiele in die Tabelle auf dem Arbeitsblatt.
7. Was fällt Dir auf in Bezug auf die Herkunft der verschiedenen Fettsäuren?

### **Lösung Beschaffenheit von Fetten und deren Schmelzbereich** **Siehe Lösung M3: Arbeitsblatt zu Fettsäuren**