**Maščôbe** (v prehrani imenujemo zlasti živalsko maščobo **mast**) in **maščôbna ólja** so organske kemijske spojine, ki imajo velik pomen v zgradbi živih bitij. Po [kemijski](http://sl.wikipedia.org/wiki/Kemija) razvrstitvi so tri-[estri](http://sl.wikipedia.org/wiki/Ester) alkohola [glicerola](http://sl.wikipedia.org/wiki/Glicerol) (propan-1,2,3-triol) z radikali višjih [maščobnih kislin](http://sl.wikipedia.org/wiki/Ma%C5%A1%C4%8Dobna_kislina). [IUPAC](http://sl.wikipedia.org/wiki/IUPAC) priporoča za to vrsto [organskih spojin](http://sl.wikipedia.org/wiki/Organska_spojina) ime triacilglicerini, kar so pogosto krajša v [trigliceridi](http://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Triglicerid&action=edit). »[Lipidi](http://sl.wikipedia.org/wiki/Lipid)« je ime za širšo skupino organskih spojin, ki vključuje maščobe

.Ena izmed značilnosti maščob in maščobnih olj je, da se ne topijo v vodi, se pa topijo v organskih topilih.

Masti se od olj ločijo po tem, da so pri sobni temperaturi v trdnem stanju, maščobna olja pa so tekoča. »Olje« je splošnejše poimenovanje od »maščobnega olja« in vključuje vse [kapljevine](http://sl.wikipedia.org/wiki/Kapljevina) s podobnimi fizikalnimi lastnostmi. Mast pogosto ni povsem trdna, temveč [mazava](http://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Ne-newtonske_teko%C4%8Dine&action=edit).

Maščobe so v živih bitjih pomembne tako za zgradbo kot za [presnovo](http://sl.wikipedia.org/wiki/Presnova). Maščobne kisline so ključna sestavina [celične](http://sl.wikipedia.org/wiki/Celica) ovojnice. Živa bitja v maščobah shranjujejo [energijo](http://sl.wikipedia.org/wiki/Energija).

Strukturna in funkcionalna uporabnost maščob je povezana z njihovimi fizikalno-kemičnimi lastnostmi, npr. usmerjeno odbojnostjo do [vode](http://sl.wikipedia.org/wiki/Voda). Maščobe so tudi topila za nekatere nujne prehranske sestavine, npr. za [vitamine](http://sl.wikipedia.org/wiki/Vitamin) [A](http://sl.wikipedia.org/wiki/Vitamin_A), [D](http://sl.wikipedia.org/wiki/Vitamin_D), [E](http://sl.wikipedia.org/wiki/Vitamin_E), in [K](http://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Vitamin_K&action=edit). Brez maščob telo teh vitaminov ne bi moglo sprejemati.

Maščobe so nujna sestavina človeške prehrane, saj telo potrebuje nekatere maščobne kisline, ker jih samo ne more izgraditi - te imenujemo [esencialne maščobne kisline](http://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Esencialne_ma%C5%A1%C4%8Dobne_kisline&action=edit) (na primer [arahidonska kislina](http://sl.wikipedia.org/wiki/Arahidonska_kislina)). V sodobni prehrani dajemo prednost [rastlinskim oljem](http://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Rastlinsko_olje&action=edit); zlasti tistim, ki vsebujejo [nenasičene maščobne kisline](http://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Nenasi%C4%8Dene_ma%C5%A1%C4%8Dobne_kisline&action=edit). Nekoč so veliko več jedli [živalske maščobe](http://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=%C5%BDivalska_ma%C5%A1%C4%8Doba&action=edit), kot so [smetana](http://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Smetana&action=edit), [maslo](http://sl.wikipedia.org/wiki/Maslo), [slanina](http://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Slanina&action=edit), [zaseka](http://sl.wikipedia.org/wiki/Zaseka). Živalske maščobe omogočajo preživetje ljudem v mrzlih krajih ([Inuiti](http://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Inuiti&action=edit) na [Arktiki](http://sl.wikipedia.org/wiki/Arktika) in visokogorska ljudstva, npr. [Tibetanci](http://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Tibetanci&action=edit)).

Vir: sl.wikipedia.org/wik



Destilacija je postopek ločevanja mešanice tekočin z različnimi vrelišči.

Ko zmes tekočin segrevamo, začne prva izparevati tekočina, ki ima najnižje vrelišče. Paro vodimo skozi hladilnik. Para v hladilniku kondenzira nazaj v tekočino.



Vir: http://www.educa.fmf.uni-lj.si/izodel/sola/2002/di/kandare/7razred/KEMIJA/SNOV/NAFTA/kazalo.htm