# Жири. Склад жирів, фізичні властивості. Природні та гідрогенізовані жири. Біологічна роль жирів

**Що з переліченого є жиром?**

**Залишки якої кислоти входять переважно до жирів рослинного походження?**

**Укажіть правильне твердження.**

**Для отримання штучного гідрогенізованого жиру рослинний жир нагрівають з**

**Яка роль жирів у організмі людини? *Визначте 2 правильні відповіді.***

**Зазначте речовину, яка бере участь в утворенні всіх жирів**

LIVEWORKSHEETS

**Трипальмітин є рідким жиром**

**Так** **Ні**

**Пальмітинова кислота є ненасиченою**

**Так** **Ні**

**Тристеарин є твердим жиром**

**Так** **Ні**

**Гідрогенізація - процес утворення твердих жирів**

**Так** **Ні**

**Жирну пляму можна обробити бензином, щоб вона зникла**

**Так** **Ні**

LIVEWORKSHEETS

**Уставити пропущені слова**

**1. Розрізняють жири рідкі -**

**та тверді -**

**.**

**2. Зазвичай рослинні жири містять у своєму складі кратні зв'язки, тому є ,**
**а тверді жири мають карбоновий ланцюг із усіма одинарними зв'язками тому є**

**Зробити розрахунки:**

**а) Mr (пальмітинової кислоти) =**

**б) W (O) в олеїновій кислоті =**

**Чи містить цей продукт гідрогенізовані жири?**

LIVEWORKSHEETS