ACTIVIDAD DE LÍPIDOS COMPLEJOS

1.- SELECCIONA LA OPCIÓN CORRECTA

- Los glicéridos son ÉSTERES ÉTERES de ácidos grasos del MONO DIOL TRIOL glicerol
- Los triglicéridos grasas son LÍQUIDOS SÓLIDOS a temperatura ambiente
- Los triglicéridos aceite son LÍQUIDOS SÓLIDOS a temperatura ambiente
- Generalmente las grasas son de origen VEGETAL ANIMAL y los aceites son de origen VEGETAL ANIMAL
- La temperatura del cuerpo humano mantiene a las grasas en estado FLUIDO POCO FLUIDO SÓLIDO
- Los triglicéridos de los peces son GRASAS ACEITES, ya que estos se encuentran en estado LÍQUIDO SÓLIDO SEMIFLUIDO, permitiéndole nadar.
- Los ácidos grasos son ácidos CARBOXÍLICOS CARBONILICOS de cadenas largas que contienen números IMPARES PARES de átomos de carbono debido a que son derivados del ácido ACÉTICO BUTÍRICO el cual tiene 4 2 carbonos
- El punto de fusión de las grasas y aceite depende del grado de SATURACIÓN INSATURACIÓN en LOS ÁC GRASOS EL GLICEROL
- Un triglicérido Grasa deriva de un ácido graso SATURACIÓN INSATURACIÓN tiene un punto de fusión BAJO ALTO debido a que se empaca con MENOR MAYOR facilidad en una red cristalina sólida
- Los triglicéridos que poseen las plantas y animales de sangre fría contienen MÁS MENOS insaturaciones, que los animales de sangre caliente
- El inconveniente de la hidrogenación de los aceites vegetales se debe a qué parte de ellos se ISOMERIZAN ADICIONAN terminando con una estereoquímica CIS-TRANS SATURADO
- La saponificación es una reacción de ADICIÓN HIDRÓLISIS promovida por ÁCIDO BASE
- Las sustancias alcalinas al reaccionar con el aceite o la grasa producen la ruptura de los enlaces ÉTER ESTER para formar los llamados jabones

LIVEWORKSHEETS