

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

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

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) M_r (пальмітинової кислоти) =

б) $W(O)$ в олеїновій кислоті =



Чи містить цей продукт гідрогенізовані жири?