Жири. Вуглеводи.

1. Глюкоза – це а) спирт б) альдегідоспирт
в) карбонова кислота г) естер

2. Жири утворюються при взаємодії вищих кислот з

а) етанолом; б) гліцеролом);

в) бутанолом; г) етандіолом.

3. Вкажіть спиртову групу: а) −OH; б) − COH;

в) − COOH; г) C=O

4. Запишіть якісний реактив на крохмаль

5. Стеарат – це а) спирт б) альдегідоспирт

в) карбонова кислота г) естер

6. Укажіть вуглевод, який є найважливішою складовою клітинної стінки рослинних клітин:

7. Інша назва виноградного цукру.

8. Запишіть якісний реактив на глюкозу.

9. Запишіть відносну молекулярну масу жиру, утвореного олеїновою кислотою.

10. Установіть відповідність між типом перетворення і реагентом:

Тип перетворення	**Реагент**
А Гідроліз крохмалю	**1** Амоніачний розчин Ag_2O
Б Бродіння глюкози	**2** Сульфатна кислота
В Якісна реакція на багатоатомні спирти	**3** Нітратна кислота
Г Реакція «срібного дзеркала» за участю глюкози	**4**Купрум(II) гідроксид
	5 Дріжджі

11.Обчисліть масу глюкози у 160 грамах розчину з масовою часткою глюкози 25%.

12. Який об'єм вуглекислого газу виділиться внаслідок спиртового бродіння 1500 грам глюкози.

LIVEWORKSHEETS