

1. Unir con flechas las biomoléculas (columna A) y la función que realizan (columna B)

Columna A

Columna B

a. Fructosa

1. Aislante de la temperatura

b. Almidón

2. Polisacárido de reserva

c. Hemoglobina

3. Monosacáridos

d. Triglicéridos

4. Componente de la pared celular vegetal

e. Celulosa

5. Proteína transportadora

2. Arrastra cada palabra con la opción que corresponda

Base

triglicéridos

fructosa

aminoácidos

grasas

fosfolípidos

lactosa

éster

calor

peptídico

a. Parte de un nucleótido: Nitrogenada

b. Nombre del enlace de las proteínas

c. Lípidos que constituyen principalmente la membrana plasmática

d. Nombre general que reciben los monómeros de las proteínas

e. Disacárido presente en la leche

f. Tipo de enlace que se da en los lípidos

g. Uno de los agentes que provoca la desnaturalización de las proteínas

h. Azúcar de las frutas

i. Lípidos formados por GLICEROL Y TRES ÁCIDOS GRASOS

j. Lípidos que a temperatura ambiente se encuentran en los animales en estado sólido