ESTER - LIPID

ĐÚNG HAY SAI?

Nội dung	đúng	sai
Một số ester có mùi thơm, không độc, được dùng làm hương liệu trong công nghiệp thực phẩm, mĩ phẩm,...		
Các chất béo đều nhẹ hơn nước và dễ tan trong nước		
Hydrogen hóa hoàn toàn chất béo dạng lỏng thu được chất béo dạng rắn		
Dầu thực vật thường có hàm lượng gốc acid béo no thấp hơn mỡ động vật		
Các acid béo là acid hữu cơ, có công thức chung là RCOOH, trong đó R là hydrogen hoặc gốc hydrocarbon.		
Công thức cấu tạo của tristearin tạo bởi glycerol và stearic acid là $(C_{17}H_{33}COO)_3C_3H_5$.		
Bơ nhân tạo được điều chế bằng phản ứng hydrogen hoá chất béo có trong mỡ động vật.		

LIVEWORKSHEETS