

#### Запитання до лекції 4

1. У яких розчинниках і як розчиняються ліпіди?
2. Який тип хімічного зв'язку дозволяє певним ліпідам брати участь у реакціях омилення.
3. При якому гідролізі жирів утворюється: а) гліцерин і жирні кислоти; б) гліцерин і мила.
5. Скільки естерних зв'язків містять а) цетилпальмітат; б) тристеарин; в) фосфатидові кислоти; г) фосфатидилхоліни; г) сфінгомієліни.
6. Назвіть жирну кислоту і наведіть її молекулярну формулу, у складі якої: а) 18 атомів Карбону, а в карбоновому ланцюгу є подвійні зв'язки, розміщені між 9 та 10, 12 та 13 атомами Карбону; б) 20 атомів Карбону, а в карбоновому ланцюгу є подвійні зв'язки, розміщені між 5 та 6, 8 та 9, 11 та 12, 14 та 15 атомами Карбону; до яких груп  $\omega$ - жирних кислот відносяться ці карбонові кислоти?
7. У складі якого продукту промислової переробки жирів містяться залишки транс-ізомерів карбонових кислот? Які харчові продукти можуть містити транс-жири?
8. До якого стереохімічного ряду відносяться гліцерофосфати організму людини?
9. Наведіть приклад рідкого тваринного жиру і твердого рослинного.
10. Чому кислотне число несвіжого жиру більше нуля. На нейтралізацію яких речовин витрачається КОН в цьому випадку?
11. Який три гліцерид матиме більше йодне число: триолеїн чи тристеарин?
12. Яка максимальна кількість моль молекул йоду може теоретично приєднатися до одного моль молекул тригліцериду, який містить залишки олеїнової, стеаринової та арахідонової кислот.

**Відповіді приймаються до 04.03.18 за адресою: [litsman @ua.fm](mailto:litsman@ua.fm). Бажаю успіхів.**