Запитанняя до лекції 4

1. Як розчиняються ліпіди урозчинниках: а)полярних; б)неполярних?
2. Який тип хімічного зв’язку дозволяє певним ліпідам брати участь у реакціях омилення?
3. Які сполуки називають милами?
4. При якому гідролізі жирів утворюється: а)гліцерин і жирні кислоти; б) гліцерин і мила.
5. Скльки 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 ω- 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(на це питання в лекції відповіді немає).
10. Чому кислотне число несвіжого жиру більше нуля. На нейтралізацію яких речовин витрачається КОН в цьому випадку?
11. Який тригліцерид 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 на запитання до лекції приймаються до 24.02.2017 включно) за електронної адресою:

litsman@ ua.fm

(не забувайте вказувати номер групи, прізвище, ім’я). Чекаю на відповіді і бажаю успіхів.