**Didaktický test - lipidy**

**Otázky 1-3 Zakroužkujte správnou odpověď – pouze jedna odpověď je správná**

1. **Lipidy jsou přírodní nepolární látky, které jsou rozpustné:**
2. ve vodě
3. v nepolárních rozpouštědlech
4. ve vodě i v nepolárních rozpouštědlech

**2. Vyberte, které z těchto látek NEPATŘÍ mezi lipidy.**

a) sádlo

b) margarín

c) škrob

d) řepkový olej

**3. Mají tuky s vyšším obsahem nenasycených mastných kyselin a s obsahem mastných kyselin s kratším řetězcem nižší bod tání oproti tukům s vyšším obsahem nasycených kyselin?**

1. ano
2. ne
3. obsah nenasycených mastných kyselin nemá vliv na fyzikální vlastnosti tuků

**4. Jmenujte funkce lipidů pro živé organismy.**

**5. Acylglyceroly vznikají tzv. esterifikací. Napište jakých látek?**

**6. Napište minimálně 2 faktory, které ovlivňují žluknutí tuků.**

**7. Vyjmenujte minimálně 2 zdroje rostlinných tuků.**

**8. Napište vzorec glycerolu.**

**9. Jaký je rozdíl mezi nasycenou a nenasycenou kyselinou?**

**10. Napište minimálně 4 potraviny, které obsahují živočišných tuk.**

**Didaktický test - lipidy**

**Otázky 1-3 Zakroužkujte správnou odpověď – pouze jedna odpověď je správná**

1. **Lipidy jsou přírodní nepolární látky, které jsou rozpustné:**
2. ve vodě
3. v nepolárních rozpouštědlech
4. ve vodě i v nepolárních rozpouštědlech

**2. Vyberte, které z těchto látek NEPATŘÍ mezi lipidy.**

1. sádlo
2. margarín
3. škrob
4. řepkový olej

**3. Mají tuky s vyšším obsahem nenasycených mastných kyselin a s obsahem mastných kyselin s kratším řetězcem nižší bod tání oproti tukům s vyšším obsahem nasycených kyselin?**

1. ano
2. ne
3. obsah nenasycených mastných kyselin nemá vliv na fyzikální vlastnost tuků

**4. Jmenujte funkce lipidů pro živé organismy.**

zdroj a rezerva energie, jsou součástí biologických membrán, ochranné funkce – mechanické poškození, tepelný izolant, elektrický izolant, rozpouštědlo lipofilních vitamínů

**5. Acylglyceroly vznikají tzv. esterifikací. Napište jakých látek?**

mastných kyselin a glycerolu

**6. Napište minimálně 2 faktory, které ovlivňují žluknutí tuků.**

světlo, přístup vzduchu -kyslík, teplota, mikroorganismy

**7. Vyjmenujte minimálně 2 zdroje rostlinných tuků.**

řepka olejná, slunečnice, olivy, ořechy, kakaové boby, kokosové ořechy, palma olejná

**8. Napište vzorec glycerolu.**



**9. Jaký je rozdíl mezi nasycenou a nenasycenou kyselinou?**

Nasycená kyselina neobsahuje v uhlíkovém řetězci žádné násobné vazby.

Nenasycená kyselina obsahuje v uhlíkovém řetězci násobné vazby.

**10. Napište minimálně 4 potraviny, které obsahují živočišných tuk.**

vepřové sádlo, máslo, mléko, sýry, uzeniny, jogurt, ryby…

**Klasifikace: každá otázka 2 body, max. počet 20. bodů**

**1.** 17 – 20, **2**. 12- 16, **3.** 8 – 11, **4.** 5 – 7, **5**. 0 - 4