



Chemia

Cukry, białka, tłuszcze.

Poziom trudności: Średni

1. tłuszcze z chemicznego punktu widzenia to:

- A - mieszanina estrów glikolu i wyższych kwasów tłuszczowych
 - B - mieszanina estrów kwasów karboksylowych i etanolu
 - C - mieszanina estrów wyższych kwasów tłuszczowych i gliceryny
 - D - wszystkie odpowiedzi są poprawne
-

2. Białko ściąga się pod wpływem:

- A - alkoholu
 - B - kwasów i zasad
 - C - temperatury
 - D - wszystkie odpowiedzi są poprawne
-

3. pokarmy zawierające białko to:

- A - soki owocowe, oleje roślinne, kasza, ryż
 - B - orzechy, kukurydza, dżemy, musli
 - C - mięso, jaja, nabiał, rośliny strączkowe
 - D - masło, chleb, ziemniaki
-

4. cukry dzieli się na:

- A - cukry proste, dwucukry, wielocukry
 - B - słodkie i niesłodkie
 - C - proste i złożone
 - D - żadna odpowiedź nie jest poprawna
-

5. UTWARDZANIE TŁUSZCZÓW POLEGA NA:

- A - przemianie tłuszczów ciekłych (olejów roślinnych) na tłuszcze stałe
 - B - przemianie tłuszczów zwierzęcych na roślinne
 - C - samoistnej degradacji tłuszczów
 - D - jełczeniu tłuszczów
-



6. w reakcji zmydlania tłuszcz reaguje z:

- A - solą
 - B - alkoholem
 - C - wodorotlenkiem
 - D - kwasem
-

7. białka zbudowane są z:

- A - aminokwasów i alkoholi
 - B - aminokwasów i aldehydów
 - C - 20 różnych aminokwasów
 - D - aminokwasów i tłuszczów
-

8. tworzenie glukozy z dwutlenkiem węgla i wody pod wpływem światła nazywa się:

- A - fotoczułość
 - B - fotosyntezą
 - C - fotoanalizą
 - D - fotodegradacją
-

9. w procesie peptyzacji:

- A - degradowane jest białko
 - B - tworzą się białka
 - C - żel przechodzi w zol
 - D - zol przechodzi w żel
-



Chemia

Cukry, białka, tłuszcze.

Poziom trudności: Średni

Karta odpowiedzi

1. C
2. D
3. C
4. A
5. A
6. C
7. C
8. B
9. D