

## Białka i Tłuszcze

Poziom gimnazjum ;)

Poziom trudności: Średni

1. Gdzie występują tłuszcze?

- A - W tkankach zwierzęcych
  - B - W nosionach roślinnych
  - C - W tkankach zwierzęcych i nasionach roślinnych
  - D - Żadna z odpowiedzi nie jest prawidłowa
- 

2. Tłuszcze dzielą się na:

- A - Trudne i proste
  - B - Proste i złożone
  - C - Trwałe i nietrwałe
  - D - Ciekłe i stałe
- 

3. Tłuszcze nie są rozpuszczalne w wodzie(są od niej lżejsze) za to dobrze rozpuszczają się w

- A - Rozpuszczalnikach organicznych(np;benzynie)
  - B - Rozpuszczalnikach nieorganicznych
  - C - Żadna z odpowiedzi nie jest dobra
- 

4. Czym są tłuszcze stałe?

- A - Nie wiem
  - B - To estry glicerolu i przede wszystkim nienasyconych kwasów tłuszczowych(np.oleinowego)
  - C - Tłuszcze stałe są to estry glicerolu i głównie nasyconych kwasów tłuszczowych(np;palmitynowego, stearynowego)
- 

5. Czym są tłuszcze ciekłe?

- A - są one estrami glicerolu i nienasyconych kwasów tłuszczowych(np.oleinowego)
  - B - to estry glicerolu i nasyconych kwasów tłuszczowych(np.oleinowego)
  - C - Żadna z odpowiedzi nie jest poprawna
-

6. Co robią tłuszcze w procesach trawiennych

- A - Zmieniają się w glicerol
  - B - Ulegają rozkładowi
  - C - Zamieniają się w enzymy
- 

7. Na co rozkładają się tłuszcze w procesach trawiennych?

- A - Na kwasy tłuszczowe i białko
  - B - Na enzymy i kwasy tłuszczowe
  - C - Na kwasy tłuszczowe i glicerol
  - D - Na glicerol i sacharoze
- 

8. Jak wygląda reakcja zmydlania tłuszczu

- A - tłuszcz tripalmitynian glicerolu + wodorotlenek sodu -> glicerol + palmitynian sodu(mydło)
  - B - glicerol+wodorotlenek sodu->mydło
  - C - glicerol+tłuszcz tripalmitynian glicerolu-> palmitynian sodu+wodorotlenek sodu
- 

9. Jak nazywa się próba za pomocą której odróżniamy tłuszcze od olejów mineralnych?

- A - Próbą akroleinową
  - B - Próbą alokreinową
  - C - Próbą korelainową
  - D - Próbą akroleisonową
- 

10. Jak zachowuje się tłuszcz zwierzęcy czy roślinny gdy jest on silnie ogrzewany?

- A - Wydziela substancje o nazwie akroleina ma ona przyjemny delikatny zapach
  - B - Wydziela substancje o nazwie akrmolina ma ona gryzący, nieprzyjemny zapach
  - C - Wydziela substancje o nazwie akroleina ma ona gryzący, nieprzyjemny zapach
  - D - Żadna z odpowiedzi i nie jest poprawna
- 

11. Gdzie znajdują się białka?

- A - W płatkach róż, skarpetkach, żelkach 'gumisie'
  - B - W skarobnce
  - C - Nie wiem :<
  - D - W soku komórkowym roślin, w mięśniach zwierząt i ludzi, w komórkach mózgu
-

12. Białka...

- A - Tworzą ogromną rodzinę związków organicznych. W ich skład wchodzi węgiel celuloza tlen azot
  - B - Tworzą ogromną rodzinę związków organicznych. W ich skład wchodzi węgiel wodór tlen azot
  - C - Tworzą ogromną rodzinę związków nieorganicznych. W ich skład wchodzi węgiel wodór tlen azot
  - D - Tworzą ogromną rodzinę związków nieorganicznych. W ich skład wchodzi węgiel wodór
- 

13. Czym są białka?

- A - Mają niesamowicie proste wzory potrafią układać się w tylko jedną strukturę
  - B - Tworzą nowe komórki odpowiadają za niszczenie się starych
  - C - Są materiałem budulcowym, zapasowym a także pełnią funkcje transportowe i ochronne
  - D - Mają bardzo małą liczbę aminokwasów
- 

14. Białka mogą ułożyć się w

- A - helise, harmonijkę, spirale kłęby
  - B - Koło, dom, samochód, krzyż
  - C - Szpital, Motyla, Kwiatek
- 

15. Jeśli białko ściąga się to oznacza że uległo

- A - Melioracji
  - B - Syntezie
  - C - Denaturacji
  - D - Destrunacji
- 

16. Denaturacja jest procesem

- A - odwracalnym
  - B - nieodwracalnym
  - C - powtarzającym się
  - D - Żadna z odpowiedzi nie jest poprawna
-

17. Białko ulega denaturacji za pomocą...

- A - reakcji ksantoproteinowej
  - B - Żadna z odpowiedzi nie jest poprawna
  - C - Kwasów, zasad podwyższonej temperatury, długotrwałego działania alkoholu
  - D - Nie wiem
- 

18. Budowę białka rozszyfrował

- A - Linus Pauling
  - B - Albert Einstein
  - C - Ignacy Łukasiewicz
  - D - Maria Skłodowska-Curie
- 

19. Pokarmy bogate w białko to

- A - Nie wiem
  - B - mięso, ryby, jajka, produkty mleczne, sery
  - C - Imbir, Sól, Cukier, Majeranek
- 

20. Reakcja ta pozwala wykryć większość białek jak się nazywa i co robi?

- A - Reakcja Ksantoproteinowa. Pod wpływem kwasu azotowego grudka sera jajko białka zmieniają barwę na żółtą
  - B - Reakcja ksantoproteinowa. Pod wpływem kwasu azotowego grudka sera jajko białka zmieniają barwę na zieloną
  - C - Reakcja ksantonieorganiczna. Pod wpływem kwasu oleinowego grudka sera jajko białka zmieniają barwę na żółtą
  - D - Reakcja ksantoorganiczna Pod wpływem kwasu azotowego oraz palmitynowego grudka sera jajko białka zmieniają barwę na żółtą
- 

21. Drugą reakcją na wykrywanie białek jest?

- A - Reakcja Biurerutowa Obecność fioletowej barwy świadczy o obecności białka w badanej substancji
  - B - Reakcja biletowa Obecność niebieskiej barwy świadczy o obecności białka w badanej substancji
  - C - Reakcja biuretowa. Obecność fioletowoniebieskiej barwy świadczy o obecności białka w badanej substancji
-





## Białka i Tłuszcze

Poziom gimnazjum ;)

Poziom trudności: Średni

### Karta odpowiedzi

1. C
2. D
3. A
4. B
5. A
6. B
7. C
8. A
9. A
10. C
11. D
12. B
13. C
14. A
15. C
16. B
17. C
18. A
19. B
20. A
21. C