

## Opakování 4. celku (4/1 až 4/4)

- 1) Co je náplní biochemie, jaké prvky a jaké sloučeniny tvoří těla organismů?
- 2) Jaký význam mají sacharidy, jaké vlastnosti mají mono a oligo sacharidy?
- 3) Co víte o a) glukóze, b) fruktóze (jiné pojmenování, výskyt, vlastnosti)?
- 4) Co víte o a) maltóze, b) laktóze, c) sacharóze (jiné pojmenování, výskyt, vlastnosti)?
- 5) Vyjmenujte významné polysacharidy a napište jejich obecné využití.
- 6) Jaké vlastnosti a využití má a) škrob, b) dextríny, kde najdeme agar-agar a kde pektiny?
- 7) Co víte o a) glykogenu, b) inulínu, c) chitinu (výskyt, význam)?
- 8) Co víte o celulóze (výskyt, vlastnosti, jak se vyrábí a dále zpracovává)?
- 9) Napište bodově postup výroby cukru z řepy (dovoz řepy-uložení-praní-řízky-vyluhování cukerné šťávy-čeření a saturace-filtrace-čištění-zahušťování-odstředění-čištění-rafinace).
- 10) Napište v 5 hlavních bodech postup výroby škrobu z brambor.
- 11) Napište přesnou definici tuků, jmenujte 3 kyseliny, které tvoří hlavní podíl tuků.
- 12) Jaká je hlavní charakteristika a) rostlinných tuků, b) živočišných tuků?
- 13) Jaký význam mají tuky?
- 14) Co je to žluknutí tuků a co ztužování?
- 15) Jaká je charakteristika vosků, jaké významné vosky znáte?
- 16) Popište v hlavních bodech postup při získávání rostlinných tuků a olejů, co to jsou pokrutiny, kde se využívají?
- 17) Co to jsou margaríny, jaké duhy margarímů znáte?
- 18) Jak se vyrábí máslo a jak sádlo?
- 19) Jak se klasicky vyrábí mýdlo, jaký význam mýdla mají?