

Opakování 5/1 až 5/7

- 1) Co to jsou sacharidy, jakými dalšími názvy jsou (byly) označovány?
- 2) Jak sacharidy vznikají, jaký mají význam?
- 3) Jaké vlastnosti mají mono (oligo) a polysacharidy; jaké názvosloví a jaké typy vzorců se u nich používají?
- 4) Co společného má glycerinaldehyd a dihydroxyaceton a čím se tyto sacharidy liší?
- 5) Jaké vlastnosti má asymetrický uhlík, co to jsou anomery, jak se zápisem ve vzorci odliší α a β a D a L?
- 6) Jmenujte významné monosacharidy; co víte o maltóze a co o sacharóze?
- 7) Jmenujte významné disacharidy; co víte o glukóze a co o fruktóze?
- 8) Co patří mezi glykosidy; co víte o laktóze a co o rafinóze?
- 9) Jmenujte zástupce polysacharidů; jaký význam má inulín?
- 10) Jaký význam mají polysacharidy; co víte o škrobu (složky a jejich vlastnosti, význam a štěpení)?
- 11) Jaké vlastnosti mají dextransy, jak vznikají; co víte o glykogenu?
- 12) Jaké složení má celulóza, jaký má význam (použití); co víte o chitinu?
- 13) Jak se vyrábí ze dřeva celulóza?
- 14) Co je to agar-agar, jaký má význam; co víte o pektinech a jejich využití a jakou funkci v těle má kyselina glukuronová?
- 15) Několika stručnými body popište historii cukru od poloviny 14. do začátku 19. století.
- 16) Jaký význam má pro zemědělství pěstování řepy cukrové, co všechno se z ní dá využít, získat a vyrobit?
- 17) Jak se získává cukr z řízku z cukrové řepy, v čem se liší lehká a těžká šťáva, co je to afínace a co je cílem rafínace?
- 18) Popište v bodech zpracování řepy od dovozu po těžení šťávy; co je to melasa a co saturační kaly?
- 19) Popište v bodech výrobu cukru od těžení šťávy z řízků po vznik I. cukroviny; co to jsou cukrové řízky, jak se využijí ty vyloužené?
- 20) Popište v bodech výrobu cukru od vzniku I. cukroviny do expedice cukru; co se používá pro čerění a co pro saturaci difuzní šťávy?
- 21) Jak se zpracovává cukrová třtina, jakou má cukernatost, co je to bagasa a jaké má využití?
- 22) Jmenujte výrobky z cukru.
- 23) Jaké jsou druhy škrobu, které suroviny se nejvíce zpracovávají na škrob u nás a které v cizině?
- 24) Popište bodově výrobu škrobu z brambor; co je to třenka, co zdrtky a co lavéry?
- 25) Jak se vyrábí pšeničný škrob z mouky, co je to lepek a kde se využívá?
- 26) Jak se vyrábí kukuřičný škrob; jaký význam má gluten?
- 27) Jmenujte výrobky ze škrobu a jejich využití.
- 28) Jaký je princip výroby papíru?
- 29) Jak se připravuje papírovina, jak se dále zpracovává; co je to holendr?
- 30) Čím se klíží papíry, jak se papíry rozdělují podle stupně klížení, jaké využití mají jednotlivé skupiny různě klížených papírů?
- 31) Jaký význam má plnění papíroviny, čím se plní a čím barví; co je to tambor (u výroby papíru)?
- 32) Jak se zpracovává sběrový papír, jaké má využití?
- 33) Co všechno se hodnotí u papíru; jak „vznikají“ jednotlivé normalizované formáty papíru?