

## Opakování 6/1 až 6/3

- 1) Jak se rozdělují lipidy, jaká je definice tuků?
- 2) Jaký systematický název a jaký vzorec má kyselina máselná (kapronová, kaprylová, kaprinová, palmitová, stearová, olejová, linolová, linolenová)?
- 3) Jaká je charakteristika rostlinných tuků, jak je rozdělujeme a které oleje patří do jednotlivých skupin?
- 4) Co to jsou trány, proč je husí a kachní sádlo polotekuté?
- 5) Jaký význam mají tuky pro rostliny a živočichy?
- 6) Jaké vlastnosti mají tuky; co je to žluknutí a čím je způsobeno?
- 7) Co je to oxidační štěpení tuků, čím je způsobeno, co rozkladem vzniká?
- 8) Co hydrolyzuje tuky; popište slovně reaktanty a produkty.
- 9) Jaký význam má ztužování, za jakých podmínek probíhá?
- 10) Co je to zmýdelňování; popište slovně reaktanty a produkty.
- 11) Jaký význam mají mýdla, jak se rozdělují podle použitých surovin?
- 12) Co to jsou ceridy, jaký mají význam - využití?
- 13) Co je to vorvaňovina, co lanolín a co jsou montanní vosky?
- 14) Jaký význam mají složené lipidy a jak se rozdělují?
- 15) Jak se rozdělují izoprenoidní lipidy; jmenujte 2 hlavní skupiny a jejich zástupce.
- 16) Jak se získávají rostlinné tuky a oleje?
- 17) Popište v bodech postup získávání tuku z olejnatých částí rostlin.
- 18) Jaký je rozdíl při lisování semen za studena a za tepla (výhody, nevýhody...)?
- 19) Co to jsou pokrutiny a co extrakční šrot, jak se využívají?
- 20) Co to jsou margaríny a čím se emulgují?
- 21) Jak se vyrábí vepřové sádlo?
- 22) Popište v bodech výrobu másla.
- 23) Popište v bodech moderní výrobu mýdla; co je to jádro?