Биолошки важна органска једињења – тест

**1. Осим енергетске, масти могу имати и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ улогу у виду терморегулатора.**

2. За један молекул глицерола се могу везати \_\_\_\_ молекула масних киселина.

 3

 4

 2

**3. Триацилглицероли су најважнији састојци масти и уља.**

 тачно

 нетачно

**4. Изабери тачне тврдње:**

 Масти се на собној температури налазе у течном агрегатном стању.

 Уља се на собној температури налазе у течном агрегатном стању.

 Уља садрже већи проценат незасићених масних киселина.

 Масти и уља се мешају са водом.

**5. Биљне масти за потребе исхране настају:**

сапонификацијом

 неутрализацијом уља

 хидрогенизацијом уља

**6. Осим у исхрани, масти и уља се користе за добијање \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

7. Угљени хидрати садрже атоме:

 кисеоника азота

 угљеника

 водоника

 фосфора

**8. Угљени хидрат глукоза настаје процесом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**9. Најједноставнији угљени хидрати су:**

 дисахариди

 моносахариди

 олигосахариди

 полисахариди

10. Најзначајнији олигосахариди су:

 глукоза гликоген сахароза лактоза фруктоза

**11. Супстанце које су чврстог агрегатног стања, беле боје и које се слабије растварају у води су:**

 олигосахариди моносахариди полисахариди

**12. Најслађи природни угљени хидрат је \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**13. Молекули дисахарида су изграђени од два међусобно повезана молекула \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**14. Саставни део млека и млечних производа је:**

 сахароза фруктоза лактоза

**15. Сахароза хидролизом даје смешу:**

 глукозе и лактозе лактозе и фуктозе

 глукозе и фруктозе

**16. Повезивањем великог броја молекуа аминокиселина настају молекули \_\_\_\_\_\_\_\_.**

**17. Молекули аминокиселина у протеинама се међусобно повезују:**

 ковалентним везама пептидним везама

**18. Есенцијалне аминокиселине организам може сам да синтетише.**

 тачно нетачно

19. Колико основних аминокиселина постоји?

 15 25 20

 30

**20. Изабери тачне тврдње:**

 Премали унос витамина може довести до поремећаја који се назива хипервитаминоза.

 Витамини се на основу структуре деле у две групе: растворни у води и растворни у уљима.

 Животиње и људи витамине у организам уносе исхраном.

21. Лимун, грејпфрут и паприка имају највише витамина

 **А** Бе Це Е

22. За правилан развој костију најважнији је витамин:

 Бе Це Де Ка

23. Витамин К утиче на процес коагулације крви.

 тачно нетачно