

## Trening przed sprawdzianem, Substancje biologiczne, chemia, klasa 8

1. Dokonaj podziału tłuszczów ze względu na pochodzenie.
2. Wyjaśnij, co to znaczy – tłuszcze nasycone i nienasycone. Jakiego należy użyć odczynnika, aby rozróżnić tłuszcze nasycone od nienasyconych?
3. Omów rozpuszczalność tłuszczów.
4. Wyjaśnij pojęcia dotyczące białek: denaturacja, wysalanie, koagulacja. Wymień związki, które wywołują podane procesy.
5. Dokonaj podziału cukrów, ze względu na ich budowę. Podaj przykłady.
6. Podaj wzory sumaryczne: glukozy, fruktozy i sacharozy.
7. Podaj właściwości: glukozy, celulozy, skrobi, sacharozy. Podaj ich zastosowania.
8. Omów zjawisko hydrolizy cukrów.
9. Opisz doświadczenie, za pomocą którego można określić skład pierwiastkowy białka.
10. Zaproponuj doświadczenie, za pomocą którego można wykryć obecność: białek i skrobi w produktach spożywczych.
11. Podaj, za pomocą jakich odczynników chemicznych wykryjesz: tłuszcze, białka i cukry?
12. \* Omów próbę Tollensa oraz próbę Trommera.