

1KČ, chemie, Pracovní list: **Lipidy a bílkoviny** odevzdat do 27. 3. 2020

Na emailovou adresu: novakova.s@soshlinky.cz

Doplňte do tabulky výrazy, které odpovídají nápovědě, a vyhledejte je v osmisměrce:

T	U	K	Y	P	O	L	E	J	E
R	O	B	Ž	M	O	I	A	O	P
O	L	U	L	Ý	L	P	N	B	G
S	A	L	U	D	I	I	O	E	L
T	N	I	K	L	V	D	R	Z	Y
L	O	M	N	O	O	Y	E	I	C
I	L	I	U	U	V	L	X	T	E
N	I	E	T	A	Ý	C	I	A	R
N	N	E	Í	T	L	O	E	U	O
É	S	V	O	R	V	A	Ň	T	L
Ž	I	V	O	Č	I	Š	N	É	N
Z	T	U	Ž	O	V	Á	N	Í	E

pojem	nápověda	pojem	nápověda
	Rostlinný olej, který se získává lisováním plodů olivovníku.		Proces, kdy dochází k oxidaci tuků na vzduchu, při němž vznikají nežádoucí látky.
	Cizí výraz pro tuky.		Skupina tuků, které se získávají z různých částí rostlin.
	Pojem vyjadřující zjednodušeně výrobu pevných tuků z kapalných olejů.		Onemocnění, při němž člověk trpí přejídáním a následně často uměle vyvolává zvracení.
	Alkohol, který je součástí většiny tuků.		Obrovský kytovec, z jehož lebeční dutiny se získává tuk, který působí jako afrodiziakum.
	Jeden z nejčastějších mycích prostředků, který se vyrábí z loje.		Onemocnění související s nadměrným příjmem potravy (česky tloustnutí).
	Onemocnění, při němž člověk odmítá přijímat potravu a je hodně hubený.		Výraz, který užíváme k pojmenování kapalných tuků.
	Tuk, který vylučuje pokožka ovčí; má antibakteriální účinky (využití v lékařství).		Skupina tuků, které se získávají z živočichů.
	Český výraz pro lipidy.		----- -----

Tajenka: \_\_\_\_\_

# Bílkoviny

1) Spoj, co k sobě patří:

hemoglobin	bílkovina, která plní stavební funkci a najdeme ji např. ve vlasech
kasein	krvní bílkovina
kolagen	bílkovina v mléce
lepek	základní stavební jednotka většiny bílkovin
aminokyselina	bílkovina v mouce
keratin	bílkovina, která plní stavební funkci a najdeme ji např. v kloubech

2) Z bílkovin vytváří lidský organismus další významné dusíkaté látky, např. nukleové kyseliny. Které z následujících písmen označují nukleové kyseliny?

- a) KOH      b) AK      c) RNA      d) PVC      e) DNA      f) pH

3) Zatrhni správnou odpověď:

<b>Rostlinné bílkoviny neobsahuje:</b>
a) čočka
b) hrách
c) fazole
d) vejce

<b>Denaturace bílkovin znamená:</b>
a) zvýšení jejich trvanlivosti
b) úpravu jejich vlastností
c) jejich znehodnocení
d) jejich vaření