

Kemija 1 srednje

Autor daniel

Utorak, 10 Lipanj 2014 00:04 - Ažurirano Petak, 20 Lipanj 2014 11:49

1. Koji su prirodni izvori masti? Masna životinjska tkiva.

2. Koji su prirodni izvori ulja? Biljne sjemenke i plodovi.

3. Kako se još nazivaju masti i ulja? Triacilgliceroli.

4. Što su još masti i ulja po kemijskom sastavu? Esteri alkohola glicerola i viših masnih kiselina.

5. Koji se alkohol nalazi u sastavu masti i ulja? Glicerol.

6. Koliko atoma ima alkohol glicerol? Ima 3 ugljika i 3 OH skupine.

7. Kako se još nazivaju kiseline u sastavu masti i ulja? Masne kiseline.

8. Kakve veze sadržavaju zasićene i nezasićene kiseline? Zasićene sadržavaju jednostruke, a nezasićene dvostruke među uglj. Atoma.

9. Koje više masne kiseline imamo? Stearinska, palmitinska, oleinska, linolna.

10. U koje se dvije skupine prema složenosti građe dijele ugljikohidrati? Djele se na jednostavne i složene.

11. Kako se još nazivaju jednostavni ugljikohidrati? Monosaharidi.

Kemija 1 srednje

Autor daniel

Utorak, 10 Lipanj 2014 00:04 - Ažurirano Petak, 20 Lipanj 2014 11:49

12. Nabroji 2 spoja koje ubrajamo u skupinu monosaharida! Fruktaza i glukoza.

13. U koje se dvije skupine dijele složeni ugljikohidrati? Dijele se na disaharide i polisaharide.

14. Nabroji 3 skupine disaharida! Saharaza, laktoza i maltoza.

15. Nabroji 3 spoja iz skupine polisaharida! Škrob, celuloza i glikogen.

16. Što je pohranjeno u ugljikohidratima? Energija.

17. U kojem procesu se stvaraju ugljikohidrati? U procesu fotosinteze.

18. Koje se tvari biljkama potrebne za fotosintezu? Ugljikov dioksid i voda.

19. Koja je uloga klorofila? Upija sunčevu energiju (toplinsku) i pretvara je u kemijsku.

20. Što biljke proizvode u procesu fotosinteze? Kisik, šećer i hranjive tvari.

21. Gdje se ugljikohidrati razgrađuju u živim org.? U stanicama.

22. Koje su tvari reaktanti u staničnom disanju? Šećer (glukoza) i kisik.

Kemija 1 srednje

Autor daniel

Utorak, 10 Lipanj 2014 00:04 - Ažurirano Petak, 20 Lipanj 2014 11:49

23. Koje su tvari produkti u staničnom disanju? Ugljikov dioksid, voda i energija.

24. Koje su namirnice bogate bjelančevinama? Riba, jaje, mlijeko i meso.

25. Kako se još nazivaju bjelančevine? Proteini.

26. Koja je uloga bjelančevina u organizmu? Da sudjeluju u prijenosu kisika, izgradnji tkiva i kosti. Važne su za rast, razvoj i obnovu tkiva.

27. Od kojih manjih molekula su izgrađene bjelančevine? Od aminokiselina.

28. Koliko je poznato vrsta aminokiselina? 20

29. Kako se naziva kemijska veza između aminokiselina? Peptidna veza.

30. Kako se još nazivaju enzimi? Fermenti.

31. Kako djeluju enzimi u organizmu? Ubrzavaju kemijske procese u organizmu.

32. Kako se općenito nazivaju tvari koje ubrzavaju kemijske procese? Katalizatori.

33. Što su enzimi, po kojem kemijskom sastavu? Uglavnom su proteini.

34. Što još enzimi sadrže osim osnovnog dijela? Vitamine.

Kemija 1 srednje

Autor daniel

Utorak, 10 Lipanj 2014 00:04 - Ažurirano Petak, 20 Lipanj 2014 11:49

35. Kako su građeni disaharidi? Od ostatka dviju molekula jednostavnih šećera, tj. Od monosaharida.

36. Iz čega se proizvodi saharoza? Iz šećerne repe ili šećerne trske.

37. Kako je građena molekula saharoze? Od ostatka jedne molekule glukoze i ostatka jedne molekule fruktoze.

38. Što je hidroliza? To je molekula saharoze u zakiseljenoj otopini od koje nastaje jedna molekula glukoze i jedna molekula fruktoze.

39. Što su katalizatori? Tvari koje ubrzavaju kemijske procese.

40. O čemu ovise svojstva bjelančevina? O broju redoslijedu i vrstama povezanih aminokiselina.

41. Što je dipeptid, a što polipeptid? Dipeptid je molekula nastala povezivanjem dviju aminokiselina, a polipeptid nastaje povezivanjem velikog broja aminokiselina.

42. Koje aminokiseline nazivamo potrebnima? One koje se mogu samostalno obnavljati.

43. Kako se još naziva zgrušavanje bjelančevina? Koaguliranje.

44. Djelovanje enzima je vrlo specifično (OBJASNI)! Određen enzim ubrzava određenu reakciju.

Kemija 1 srednje

Autor daniel

Utorak, 10 Lipanj 2014 00:04 - Ažurirano Petak, 20 Lipanj 2014 11:49

45. Kako se slikovito opisuje specifično djelovanje enzima? Ključ-lokot (ključ-brava).

46. Koliko enzima ima u organizmu? Oko 20 000 enzima.

47. Koliko puta enzim može ubrzati reakcije? Beskonačno mnogo.

48. Napiši naziv enzima koji se nalazi: a) slini-ptijalin-škrob
b) želudcu-pepsin-bjelančevine.