**СКЛАД І ВЛАСТИВОСТІ ЖИРІВ**

1. Позначте речовину, що завжди утворюється при омиленні жирів:

 А натрій ацетат; В олеїнова кислота;

 Б етанол; Г гліцерол.

1. Укажіть спільну ознаку для жирів:

 А за звичайних умов - рідини;

 Б взаємодіють з натрієм;

 В не розчиняються у воді;

 Г мають приємний запах.

1. Позначте клас органічних сполук, до яких належать жири:

 А солі вищих карбонових кислот;

 Б естери;

 В багатоатомні спирти;

 Г карбонові кислоти.

1. Позначте, від якого фактора залежить температура плавлення жирів:

 А наявність у складі молекул атомів Натрію;

 Б наявність емульгатора в розчині;

 В утворення жиру гліцеролом чи етиленгіколем;

 Г насиченість залишків вищих карбонових кислот.

1. Позначте речовину, під дією якої жири гідролізуються:

 А натрій; В натрій сульфат;

 Б натрій гідроксид; Г оцтова кислота.

1. Позначте речовини, що утворюються при омиленні жирів:

 А насичені одноатомні спирти;

 Б вищі карбонові кислоти;

 В олеїнова та пальмітинова кислота;

 Г гліцерол та солі вищих карбонових кислот.

1. Укажіть спільну ознаку для жирів:

 А розчиняються у воді;

 Б взаємодіють з оцтовою кислотою;

 В утворені гліцеролом і вищими карбоновими кислотами;

 Г мають неприємний запах.

1. Позначте клас органічних сполук, до яких належать жири:

 А вищі карбонові кислоти;

 Б естери;

 В альдегіди;

 Г багатоатомні спирти.

9.Позначте, від якого фактора залежить температура плавлення жирів:

 А наявність у складі молекул атомів Оксигену;

 Б здатність розчинятися у воді;

 В утворення жиру гліцеролом чи етилогліколем;

 Г довжина карбонових ланцюгів залишків вищих карбонових кислот.

10.Позначте речовину, під дією якої жири гідролізуються:

 А натрій;

 Б оцтовий альдегід;

 В етанол;

 Г натрій гідроксид.

11. Установіть залишки карбонових кислот у послідовності збільшення температури плавлення жиру, який вони утворюють:

 А 3С17H33COOH;

 Б С17H31COOH та 2C17H33COOH;

 В 2C15H31COOH та С17H33COOH;

 Г 3C15H31COOH.

12. Установіть залишки карбонових кислот у послідовності збільшення температури плавлення жиру, який вони утворюють:

 А 3С17H33COOH;

 Б С17H35COOH та 2C17H33COOH;

 В 2C17H35COOH та С17H33COOH;

 Г 3C17H35COOH.