**Pytania:**

1. Jaka cecha lipidów wyklucza ich rozpuszczalność w wodzie.

2. Margaryna jest wytwarzana z tłuszczów roślinnych, które są zwykle ciekłe. Jaki zabieg jest konieczny podczas produkcji kostek margaryny.

3. Dlaczego tłuszcze podczas utleniania biologicznego uwalniają więcej energii niż cukrowce.

4. Jak zmieniła by się waga człowieka gdyby podstawowym magazynem energii zamiast lipidów był glikogen.

5. W jakiej formie są gromadzone tłuszcze zapasowe na terenie cytoplazmy, która zawiera od 60-90% wody.

6. Dlaczego nadmierne spożywanie słodyczy zwiększa masę tkanki tłuszczowej.

7. Dlaczego stosowanie w diecie olejów roślinnych jest korzystne dla utrzymania zdrowia człowieka.

8. Dlaczego wysoki niedobór cholesterolu może u człowieka spowodować anemię.

1. Brak grup -OH, czyli niepolarność.
2. Nasycenie tłuszczu, reakcja addycji wodoru do wiązania nienasyconego.
3. Większa ilość atomów węgla i większe zapotrzebowanie na O przy spalaniu. STOSUNEK C I H.
4. Zmniejszyłaby się. ZWIĘKSZY SIĘ, BO WIĘCEJ ENERGII Z TŁUSZCZÓW.
5. W formie alkoholu i kwasu, MICELI, HYDROFOBOWY OHON I FILOWA GŁOWKA
6. Ponieważ duża ilość tłuszczów w słodyczach nie jest używana do produkcji ATP, tylko odkładania jako materiał zapasowy w formie tkanki tłuszczowej. ZAMIENIA CUKEIR W TŁUSZCZ
7. NNKT, PROFILAKTYCZNE UKŁ KRWIONOŚNY, WITAMINA F ORG NIE SYNTEZUJE
8. CHOLESTEROL ODPOWIADA ZA SZTYWNOSC I POMAGA PRZEPŁYNĄĆ ERYTRPCYTOM