



Opsummering og vigtige begreber

– Lipider

Baseret på kapitel 2 - Carbohydrater, lipider og proteiner side 51-60

Når du har læst afsnittet om lipider side 51-60, bør du kunne redegøre for betydningen af og anvende følgende faglige begreber både i tale og på skrift:

Begreb	Egen forklaring
Fedtstof	
Triglycerid	
Simple triglycerider	
Blandede triglycerider	
Kondensationsreaktion	
Additionsreaktion	
Hydroxygruppe	
Carboxylsyre	
Mættet (fedtsyre)	
Monumættet (fedtsyre)	
Polyumættet (fedtsyre)	
Transfedtsyre	
Steroider	
Emulgator	
Emulsion	
Chylomicron	



Du bør desuden kunne:

- Redegøre for opbygning og funktion af de forskellige typer af lipider – triglycerider, phospholipider og steroider.
- Kende til betydningen af fedtsyrernes kædelængde og indhold af dobbeltbindinger i forhold til forskellige fysiske og kemiske egenskaber.
- Navngive simple fedtsyrer og redegøre for *cis*- og *trans*dobbeltbindinger.
- Forklare hvordan lipider kan blandes med vand, og overordnet kunne skitsere hvordan lipider transporteres i vandige opløsninger.