

Exercices : les lipides

Enoncé 1

- Formule développée de l'acide gras saturé : acide caprique ou acide n-décanoïque.

Enoncé 2

- Formule de l'acide gras insaturé : acide palmitoléique ou encore cis-9-hexadécénoïque (C16 : 1(9))
- A quelle série appartient cet acide gras ?

Enoncé 3

- Quels sont les facteurs qui influent sur la température de fusion des acides gras ?

Enoncé 4

- Décrire le phénomène d'oxydation des acides gras insaturés

Enoncé 5

- Qu'est-ce qu'un triglycéride mixte ?

Enoncé 6

- Décrire le phénomène de saponification des triglycérides.

Enoncé 7

- Les cérides résultent de la condensation de ..?

Enoncé 8

- Propriétés caractéristiques d'un glycérophospholipide : la phosphatidylsérine

Enoncé 9

- Propriétés d'un terpène ?

Enoncé 10

- La famille des carotènes

Enoncé 11

- Les stérols

Enoncé 12

- Donner un exemple de lipide ayant une fonction biologique ainsi que ses propriétés