

1. Reprezintă o cetotrioză:

- a) riboza
- b) gliceraldehida
- c) arabinoza
- d) dihidroxiacetona
- e) tetruloza.

2. Reprezintă o aldopentoză:

- a) lixoză
- b) deoxiriboza
- c) ribuloza
- d) toate ozele menționate sunt pentoze
- e) numai lixoză și deoxiriboza.

3. Sunt aldoze:

- a) gliceraldehida, riboza, fucoza
- b) dihidroxiacetona, glucoza, manoza
- c) xiloza, sedoheptuloza, galactoza
- d) tetruloza, arabinoza, fructoza
- e) dihidroxiacetona, ribuloza, fructoza.

4. Sunt oze:

- a) glucoza, galactoza, lactoza
- b) aldehida glicerică, fructoza, celobioza
- c) arabinoza, fucoza, manoza
- d) arabinoza, glicogenul, izomaltoza
- e) trehaloza, β -fructoza, sedoheptuloza.

5. Diglucidul rezultat prin condensarea a două molecule de α -glucoză în pozițiile $C_1—C_4$ se numește:

- a) maltoză
- b) izomaltoză
- c) atât maltoză cât și izomaltoză, ozele fiind aceleași
- d) lactoză
- e) trehaloză.

6. Care dintre următoarele diglucide are proprietăți reducătoare:

- a) zaharoza
- b) trehaloza
- c) lactoza
- d) ribuloza
- e) sedoheptuloza.

7. Care dintre următoarele glucide conțin α -glucoză:

- a) celobioza
- b) glicogenul
- c) acidul hialuronic
- d) heparina
- e) toate glucidele menționate.

8. Rezultă acizi aldonici prin:

- a) oxidarea fucozei
- b) oxidarea fructozei
- c) reducerea ribulozei
- d) reducerea fructozei
- e) oxidarea ribulozei.

9. Alginații, compuși poliglucidici produși de algele brune, sunt utilizați ca agenți de îngroșare care stabilizează umplutura unor produse de patiserie, a sosurilor pentru salate iar prin adăugarea în produsele semipreparate congelate previne formarea unor cristale mari de gheață. În structura acestor compuși intră acizi uronici. Aceștia rezultă din:

- a) oxidarea pentozelor la gruparea carbonil
- b) oxidarea hexozelor la gruparea carbonil
- c) oxidarea hexozelor ciclice la gruparea alcool primar
- d) reducerea hexozelor la gruparea carbonil
- e) condensarea intermoleculară a două pentoze.

10. Prin reducerea fructozei se formează:

- a) sorbitol
- b) manitol
- c) galactitol
- d) acid gluconic
- e) un amestec de sorbitol și manitol.

11. Despre sorbitol nu este corectă afirmația:

- a) se formează prin reducerea glucozei
- b) se formează prin reducerea fructozei
- c) are o structură policiclică furanozică
- d) se folosește ca îndulcitor pentru diabetici
- e) este utilizat la obținerea farmaceutică a vitaminei C.

12. Prin deshidratare intramoleculară rezultă furfural din:

- a) glucoză
- b) fructoză
- c) xiloză
- d) galactoza
- e) toate cele menționate se deshidratează intramolecular prin tratare cu acizi tari și conduc la furfural.

13. Prin condensarea unei molecule de α -glucopiranoză C_1 cu o moleculă de β -fructofuranoză C_2 rezultă:

- a) un diglucid cu proprietăți reducătoare numit zaharoză
- b) un diglucid cu proprietăți nereducătoare numit sucroză
- c) un poliglucid cu gust dulce
- d) un poliglucid ramificat
- e) un diglucid numit sucrază.

14. Nu prezintă proprietăți reducătoare:

- a) izomaltoza
- b) trehaloza
- c) glucoza
- d) gențiobioza (diglucid rezultat din două molecule de β -glucoză legate $C_1 — C_6$)
- e) trehaloza și gențiobioza.

15. Conțin legături glicozidice α 1,4- compușii:

- a) amiloza
- b) celuloza
- c) amilopectina
- d) glicogenul
- e) amiloza, amilopectina și glicogenul.

16. Se găsesc numai legăturii α -glicozidice în:

- a) lactoza
- b) heparina
- c) acid hialuronic
- d) celuloză
- e) dermatan sulfat.

17. Reprezintă o rezervă de combustibil metabolic pentru organismul animal:

- a) glucoza
- b) glicogenul
- c) amidonul
- d) proteoglicanii
- e) numai amidonul și glicogenul.

18. Sunt homopoliglucide:

- a) celuloza
- b) heparina
- c) lactoza
- d) sucroza
- e) celobioza

19. Manitolul este un compus prezent în legumele și fructele murate. Din punct de vedere structural, acesta este:

- a) un polialcool rezultat din reducerea grupării carbonil a manozei
- b) o hidroxialdehidă cu 6 atomi de carbon în moleculă

- c) un polialcool rezultat din oxidarea glucozei
- d) un polialcool rezultat din hidrogenarea gruparii carbonil a glucozei
- e) nici unul dintre răspunsurile anterioare nu este corect

20. Dextranii sunt polimeri de β -glucoză în care radicalii glucidici se leagă la atomii de carbon C_1 - C_6 . Se folosesc în industria alimentară în procesele de fabricare a gemurilor și jeleurilor, a piftiei, a unor mezeluri pentru a le da consistență. Cu care dintre următoarele poliglucide prezintă asemănări structurale:

- a) cu amidonul
- b) cu amilopectina
- c) cu glicogenul
- d) cu celuloza
- e) cu toate, deoarece sunt constituite numai din glucoză

21. Sunt molecule amfipatice:

- a) glicerolul
- b) gliceridele
- c) lecitinele
- d) palmitostearooleina
- e) toate moleculele menționate

22. Sunt acizi grași esențiali:

- a) acidul arahidonic
- b) acidul linoleic
- c) acidul linolenic
- d) toți acizii grași menționați, pentru că sunt polinesaturați
- e) numai acidul linoleic și acidul linolenic.

23. Sunt lipide saponificabile:

- a) diacilglicerolii
- b) acidul fosfatidic
- c) sfingomielinele
- d) trigliceridele
- e) toate lipidele menționate.

24. Conțin radicali acil:

- a) cardiolipina
- b) palmitatul de colesterol
- c) sfingozina
- d) acidul colic
- e) numai cardiolipina și palmitatul de colesterol.

25. Au caracter nepolar următoarele lipide:

- a) fosfatidilserinele
- b) inozitolfosfolipidele
- c) nervonele
- d) sulfatidele
- e) colinfosfolipidele.

26. Prin hidrogenarea totală a linoleo-oleo-linoleinei rezultă:
- trioleina
 - tristearina
 - tripalmitina
 - dioleolinoleina
 - un amestec din toate gliceridele menționate.
27. Conțin legături de tip eter:
- serincefalinele
 - inozitolfosfolipidele
 - lactozilcerebrozidele
 - gliceridele
 - steridele
28. Pot adiționa hidrogen următoarele lipide:
- butirostearopalmitina
 - taurocolatul de sodiu
 - palmitatul de sodiu
 - acidul erucic
 - acidul caproic.
29. Care dintre următoarele lipide conțin fosfor:
- sfingomielina
 - ceramidele
 - colesterolul
 - glicocolatul de potasiu
 - prostaglandinele
30. Au caracter acid următoarele lipide:
- colesterolul
 - ceramidele
 - acidul fosfatidic
 - monoacilglicerolii
 - etanolamina.
31. Care dintre următoarele lipide conțin în structura lor oze:
- gliceridele
 - lecitinele
 - cerebronele
 - sulfatidele
 - cerebronele și sulfatidele.
32. Conțin în moleculă sulf următoarele lipide:
- taurocolatul de potasiu
 - sfingoza
 - glicocolatul de potasiu
 - gangliozidele

- e) cerurile.
33. Care dintre următoarele lipide conțin mai puțin de trei radicali acil în moleculă:
- ceramidele
 - acidul fosfatidic
 - lizolecitinele
 - sfingomielinele
 - toate lipidele menționate.
34. Nu conțin în moleculă radicali acil:
- cardiolipida
 - gangliozele
 - litocolatul de sodiu
 - stearatul de colesterol
 - nici unul dintre compușii menționați.
35. Radicalul $—O—CH_2—CH_2—N^+(CH_3)_3$ intră în structura:
- lecitelor
 - lizolecitelor
 - sfingomielinei
 - tuturor lipidelor menționate
 - numai în structura lecitelor și sfingomielinei.
36. Despre compusul $CH_3—(CH_2)_{16}—COONa$ este corectă afirmația:
- se numește stearat de sodiu
 - este o moleculă amfipatică
 - poate rezulta din saponificarea palmitostearooleinei
 - are proprietăți emulsionante
 - toate răspunsurile anterioare sunt corecte.
37. Sunt compuși saturați:
- acidul butiric
 - acidul linoleic
 - acidul arahidonic
 - acidul oleic
 - acidul erucic.
38. Colesterolul este precursor pentru:
- prostaglandine
 - acizi biliari
 - cerebrone
 - nervone
 - fosfolipide.
39. Care dintre următoarele lipide conțin în moleculă și radicali de la glicerol:
- lizolecitina
 - lizocefalina
 - cardiolipina

- d) serincefalina
- e) toate lipidele menționate anterior.

40. Sunt lipide neutre:

- a) cerurile
- b) trigliceridele
- c) ganglioziidele
- d) atât cerurile cât și gliceridele
- e) toate lipidele menționate au caracter amfoter.

41. Conțin în moleculă și radicali glicozil:

- a) sulfatidele
- b) globozidele
- c) sfingomielinele
- d) toate lipidele menționate căci derivă de la o structură comună de bază, ceramida
- e) numai sulfatidele și globozidele.

42. Care dintre următoarele lipide are rol principal energetic:

- a) colesterolul
- b) acizii biliari
- c) butirostearopalmitina
- d) fosfolipidele
- e) toate lipidele sunt în principal sursă de energie metabolică, deci toate răspunsurile anterioare sunt corecte.

43. Care dintre următoarele lipide nu conțin azot în moleculă:

- a) colinfosfolipidele
- b) colaminfosfolipidele
- c) serincefalinele
- d) inozitolfosfolipidele
- e) ganglioziidele.

44. Care dintre următorii acizi grași se găsesc în cantitate mare în unt:

- a) acidul nervonic
- b) acidul butiric
- c) acidul erucic
- d) acidul izovalerianic
- e) acidul linoleic

45. Sunt aminoacizi monoaminodicarboxilici:

- a) glicina
- b) serina
- c) acidul aspartic
- d) acidul sialic
- e) alanina.

46. Au caracter bazic în soluție apoasă aminoacizii:

- a) serina și alanina

- b) glicocolul și alanina
 - c) glicocolul, alanina și serina
 - d) ornitina
 - e) valina.
47. Au catenă laterală nepolară aminoacizii:
- a) serina
 - b) hidroxiprolina
 - c) cisteina
 - d) acidul glutamic
 - e) valina.
48. În soluție apoasă au caracter acid aminoacizii:
- a) glicocol
 - b) serină
 - c) acid aspartic
 - d) acid glutamic
 - e) atât acidul aspartic cât și acidul glutamic.
49. Decarboxilarea căruia dintre următorii aminoacizi conduce la etanolamină:
- a) cisteină
 - b) glicocol
 - c) alanină
 - d) serină
 - e) toți aminoacizii menționați pentru că toți sunt aminoacizi monoaminomonocarboxlici.
50. Au proprietăți de sistem tampon soluțiile următorilor aminoacizi:
- a) acid glutamic
 - b) lizina
 - c) leucina
 - d) serina
 - e) toate răspunsurile anterioare sunt corecte.
51. Rezultă acidul α -hidroxipropionic prin tratarea cu HNO_2 a aminoacidului:
- a) serina
 - b) alanina
 - c) treonina
 - d) hidroxiprolina
 - e) aminoacizii serina, treonina și hidroxiprolina deoarece toți au în catena laterală grupări hidroxil.
52. Participă la reacții de esterificare cu acid fosforic aminoacizii:
- a) serina
 - b) lizina

- c) ornitina
- d) acidul glutamic.
- e) toți aminoacizii de la răspunsurile anterioare, deoarece reacția menționată se datorează grupării carboxil prezentă în structura tuturor.

53. Prin decarboxilarea căruia dintre următorii aminoacizi rezultă o amină biogenă care intervine în declanșarea reacțiilor alergice:

- a) lizina
- b) tiramina
- c) cisteamina
- d) histidina
- e) histamina.

54. Rezultă diamine prin decarboxilarea aminoacizilor:

- a) lizina
- b) ornitina
- c) atât lizina cât și ornitina
- d) tirozina
- e) toți aminoacizii dau prin decarboxilare diamine toxice.

55. Participă la formarea legăturilor peptidice aminoacizii:

- a) triptofan
- b) metionina
- c) cisteina
- d) numai triptofanul și metionina, deoarece cisteina participă la formarea punților disulfidice
- e) toți aminoacizii menționați.

56. Participă la formarea punților disulfidice intra- și intercatenare aminoacizii:

- a) cistina
- b) cisteina
- c) metionina
- d) atât cisteina cât și metionina
- e) toți aminoacizii menționați conțin sulf, deci toți participă la formarea legăturilor disulfidice.

57. Contribuie la menținerea valorilor de pH în limite constante următorii compuși:

- a) glicocolul, alanina, valina
- b) glicerolul, glicocolul, leucina
- c) encefalinele
- d) glutatationul
- e) atât aminoacizii glicocol, alanină, valină leucină, cât și peptidele encefaline și glutatation.

58. Sunt dipeptide:

- a) carnozina
- b) putresceina

- c) cadaverina
- d) glutationul
- e) toți compușii menționați.

59. Despre aminoacidul $\text{H}_2\text{N} - \text{CH}_2 - \text{COOH}$ nu este corectă afirmația:

- a) are rol de neurotransmițător postsinaptic
- b) prin conjugare cu cloruri acide formează acidul hipuric
- c) este un aminoacid esențial
- d) stricnina este un antagonist al acestui aminoacid
- e) nici una dintre afirmații nu este greșită.

60. Prezintă acțiune antioxidantă:

- a) acidul γ -aminobutiric
- b) glutationul
- c) glucagonul
- d) glicocolul
- e) toți compușii menționați anterior prezintă acțiune detoxifiantă și antioxidantă.

61. Formează amine prin decarboxilare endogenă aminoacizii:

- a) histidina
- b) triptofanul
- c) cisteina
- d) arginina
- e) toate răspunsurile anterioare sunt corecte.

62. Alegeți afirmațiile incorecte privind acidul aspartic:

- a) este un aminoacid monoaminomonocarboxilic
- b) sub formă de săruri intră în structura îndulcitorului sintetic numit aspartam
- c) sub formă de ester metilic intră în compoziția medicamentului numit aspacardin
- d) toate afirmațiile anterioare sunt incorecte
- e) toate afirmațiile anterioare sunt corecte.

63. Structura și funcțiile proteinelor depind de:

- a) numărul aminoacizilor care le constituie
- b) felul aminoacizilor din catena polipeptidică
- c) numărul radicalilor de cisteină din molecula lor
- d) numărul radicalilor aminoacizilor aromatici din catena polipeptidică
- e) numărul, felul și ordinea în care aminoacizii se succed în catena polipeptidică

64. Nu prezintă structură ciclică moleculele de:

- a) prostaglandine
- b) dihidroxiacetonă
- c) nervone
- d) prolină
- e) tirozina

65. Dintre compușii menționați la exercițiul anterior fac parte din clasa lipide:

- a) dihidroxiacetonă

- b) prolina
- c) prolina și vasopresina
- d) prostaglandinele și nervonele
- e) dihidroxiacetona și prostaglandinele.

66. Prezintă grupări ionizabile următorii compuși biochimici:

- a) mono-, di- și triacilglicerolii
- b) alanina și fenilalanina
- c) heparina
- d) colesterolul și cortizolul
- e) amidonul și glicogenul

67. Dintre compușii menționați la subiectul anterior, pot participa la formarea de legături peptidice:

- a) mono-, di- și triacilglicerolii
- b) alanina și fenilalanina
- c) heparina
- d) colesterolul și cortizolul
- e) amidonul și glicogenul.

68. Care dintre compușii menționați la subiectul anterior conțin și legături ester:

- a) mono-, di- și triacilglicerolii, ca și hepanina
- b) mono-, di- și triacilglicerolii
- c) amidonul și glicogenul
- d) heparina
- e) cortizolul, care este un ester al colesterolului.

69. Au molecule neutre din punct de vedere electric, la pH fiziologic, următorii compuși:

- a) glicil-lizil-acid aspartic
- b) acidul hialuronic
- c) alanil—glicil—valina
- d) glucozo-6-fosfatul
- e) inozitolfosfolipidele

70. Dintre compușii menționați la subiectul anterior, fac parte din clasa glucide:

- a) inozitolfosfolipidele, deoarece inozitolul provine din glucoza fosforilată
- b) glucozo-6-fosfatul
- c) mozitolfosfolipidele și glucozo-6-fosfatul
- d) acidul hialuronic și glucozo-6-fosfatul
- e) nici unul dintre compușii menționați.

71. Care dintre următorii compuși biochimici nu conțin în molecula lor sulf:

- a) acidul β -glucuronic
- b) heparina
- c) glutatiunul
- d) insulina
- e) taurocolatul de potasiu.

72. Organismul mamiferelor nu poate biosintetiza:

- a) glutation
- b) acid linoleic
- c) acid linoleic și lizina
- d) insulină
- e) prostaglandine

73. Prezintă în moleculă radicali fosforici:

- a) sfingomielina
- b) fructozo- 1 ,6-difosfatul
- c) lecitinele
- d) cefalinele
- e) toți compușii menționați.

74. Care dintre următorii compuși biochimici conțin două grupări carboxil:

- a) acizii zaharici
- b) heparina
- c) acidul glutamic
- d) acizii zaharici și acidul glutamic
- e) acidul hialuronic.

75. Reprezintă forme de rezervă a combustibilului metabolic la animale:

- a) trigliceridele
- b) colesterolul
- c) trigliceridele și glicogenul
- d) glicogenul
- e) toți compușii menționați

76. Reprezintă trioze:

- a) glicerolul
- b) glicocolul
- c) aldehida glicerică
- d) glicerolul și aldehida glicerică
- e) glicocolul și gliceraldehida.

77. Nu conțin atomi de azot în moleculă compuși:

- a) ganglioziidele
- b) carnozina
- c) glicina
- d) glicerolul
- e) taurina.

78. Conțin în molecule și radicali de aminoacizi compuși:

- a) acidul glicolic
- b) serinfosfolipidele
- c) atât acidul glicolic cât și serinfosfolipidele
- d) acilglicerolii
- e) numai trigliceridele.

79. Nu participă la formarea de legături peptidice:

- a) glicocolul
- b) colamina
- c) alanina
- d) glutamina

e) toți compușii menționați prezintă și grupări amino, deci toți pot participa la formarea de legături peptidice.

80. Prezintă în molecule și legături peptidice compușii:

- a) lipoproteinele
- b) anserina
- c) proteoglicanii
- d) glutatiunul
- e) toți compușii menționați.

81. Guma arabică este folosită în industria alimentară ca emulgator, stabilizator al cremelor de patiserie, pentru obținerea unui film protector la suprafața bomboanelor și tabletelor de medicamente. Din punct de vedere structural este un poliglucid care conține radicali de hexoze și pentoze. Alegeți dintre glucidele de mai jos pe acela care reprezintă pentoza majoritară din structura acestui compus:

- a) galactoza
- b) fructoza
- c) arabinoza
- d) lactoza
- e) glucoza

82. Acidul γ -aminobutiric apare în carne ca urmare a contaminării bacteriene. Acest compus poate proveni din:

- a) deaminarea acidului aspartic
- b) deaminarea acidului glutamic
- c) decarboxilarea acidului glutamic la catena laterală
- d) decarboxilarea acidului glutamic la atomul de carbon α
- e) răspunsurile c și d sunt corecte

83. Laptele este un aliment indispensabil pentru sugari. Principalul glucid din lapte este:

- a) glucoza
- b) galactoza
- c) zaharoza
- d) fructoza
- e) lactoza

84. Cazeinele sunt cele mai importante proteine din lapte. Ele sunt heteroproteide, conținând radicali fosforici esterificați cu grupări hidroxil din catenele laterale ale unor aminoacizi. Alegeți dintre aminoacizii de mai jos pe cel care poate prelua radicalii fosforici:

- a) lizina

- b) acidul aspartic
- c) glicocolul
- d) serina
- e) fenilalanina

85. Aminoacidul β -alanina intră în structura unor dipeptide implicate în menținerea pH-ului în celulele musculare. Care dintre următorii compuși reprezintă o peptidă specifică mușchiului de pasăre:

- a) glutatationul
- b) carnozina
- c) anserina
- d) aspartamul
- e) carnozina și anserina.

86. Brânzeturile fermentate, în special cele obținute din lapte nepasteurizat, conțin cantități mari de amine biogene, atât alifaticе cât și aromatice. Care dintre compușii de mai jos reprezintă o amină biogenă aromatică:

- a) cadaverina
- b) tiramina
- c) putresceina
- d) triptamina
- e) atât tiramina cât și triptamina

87. Prezența și concentrația histaminei în carnea de pește reprezintă un indicator al degradării și conservării necorespunzătoare a peștelui. Despre histamină este incorectă afirmația:

- a) rezultă din deaminarea aminoacidului histidina
- b) se formează prin decarboxilarea histidinei
- c) în cantități mari determină declanșarea reacțiilor de tip alergic
- d) are efect vasodilatator și hipotensiv
- e) este o amină biogenă

88. Oxidarea acizilor grași conduce la formarea unor produși care au gust neplăcut și majoritatea sunt toxici pentru celule. Printre acești produși se află:

- a) aldehide
- b) metilcetone
- c) acizi dicarboxilici
- d) peracizi
- e) toți compușii menționați

89. Aspartamul este:

- a) un dipeptid cu rol de neurotransmițător în percepția misosului
- b) un ester cu gust dulce, care conține acid aspartic și fenilalanina metilată
- c) un tripeptid care conține acid aspartic și N-metil fenilalanina
- d) un dipeptid care se găsește în mușchiul de pasăre
- e) un diglucid folosit ca înlocuitor al zahărului

90. Despre sorbitol nu este corectă afirmația:
- a) apare liber în plante
 - b) este folosit ca îndulcitor în produsele alimentare destinate diabeticilor
 - c) apare în vinurile falsificate
 - d) se formează prin reducerea grupării carbonil a galactozei
 - e) este un polialcool
91. Se folosește ca aditiv alimentar pentru potențarea gustului produselor din carne următorul compus:
- a) carnozina
 - b) aspartatul de magneziu
 - c) glutamatul monosodic
 - d) glutatationul
 - e) glicocolul
92. Cea mai mare cantitate de glicogen se găsește în 100 g de:
- a) mușchi de porc
 - b) mușchi de vită
 - c) inimă de pasăre
 - d) ficat de porc
 - e) în toate probele se găsește o cantitate similară de glicogen
93. Manitolul apare în legumele și fructele murate. Alegeți afirmația incorectă despre acest compus:
- a) este un polialcool rezultat din reducerea grupării carbonil a galactozei
 - b) este o hidroxialdoxidă
 - c) este o hidroxicetonă
 - d) este unpolialcool rezultat din fructoză
 - e) niciunul dintre răspunsurile anterioare nu este corect
94. Pentru creșterea valorii nutritive a alimentelor care provin din surse cunoscute ca deficitare în conținutul unor aminoacizi, aceștia se adaugă în cursul procesului de fabricare. Triptofanul lipsește din proteinele din porumb și orez și se află în cantități reduse în cazeinele din lapte. Despre triptofan este corectă afirmația:
- a) este precursor pentru biosinteza compusului niacina, care intră în structura coenzimei NAD^+
 - b) intră în structura melatoninei, un hormon produs de glanda pineală
 - c) este precursor al neurotransmițătorului serotonină
 - d) prin decarboxilare produce triptamina
 - e) toate afirmațiile anterioare sunt corecte
95. În structura gliceridelor din lapte nu se găsesc acizii grași:
- a) butiric și stearic
 - b) oleic și palmitic
 - c) izobutiric și caproic
 - d) izovalerianic și erucic

e) niciun răspuns nu este corect, deoarece toți acizii grași menționați se găsesc în grăsimile animale

96. Depre trehaloză, un compus care se găsește în ciupercile tinere, în licheni și în carnea nevertebratelor este corectă afirmația:

- a) este un diglucid reducător format din α -glucoză și β -fructoză
- b) este un diglucid nereducător format din β -galactoză α -glucoză
- c) este un poliglucid derivat din celuloză
- d) este un diglucid nereducător format din doi radicali de α -glucoză, legați la atomii de carbon C₁
- e) este un poliglucid format din glucoză și fructoză

97. Acidul arahidonic nu se găsește în:

- a) uleiul de porumb
- b) untura de porc
- c) uleiul de arahide
- d) galbenușul de ou
- e) uleiul de in

98. Cadaverina și putresceina sunt:

- a) monoamine rezultate din decarboxilarea aminoacizilor
- b) diamine toxice, prezente cantități mari în carnea alterată
- c) aminoacizi diaminomonocarboxilici eliberați din proteine în cursul procesului de alterare a cărnii
- d) dipeptide cu acțiune hipertensivă
- e) compuși toxici, rezultați din deaminarea ornitinei și lizinei

99. Nu adăunează halogeni următoarele gliceride:

- a) butiro-stearo-oleina
- b) palmito-stearo-linoleina
- c) izobutiro-butiro-caprina
- d) linoleo-linolenostearina
- e) niciuna dintre gliceridele menționate

100. Dintre gliceridele de la subiectul anterior, conțin acizi grași esențiali:

- a) toate
- b) numai izobutiro-butiro-caprina
- c) butiro-stearo-oleina și palmito-stearo-linoleina
- d) palmito-stearo-linoleina și linoleo-linolenostearina
- e) niciuna.