

## Capitolo 3. VERIFICA DELLE CONOSCENZE - Soluzioni

**Indica se le seguenti affermazioni sono vere o false e in quest'ultimo caso correggi l'errore.**

1. Il fruttosio è un aldosesio.
2. Gli amidi naturali sono costituiti prevalentemente da amilopectina.
3. La cellulosa è un omopolisaccaride.
4. L'inulina è un polimero del glucosio.
5. Il galattosio è epimero in C3 del glucosio.
6. Le proteine enzimatiche hanno struttura fibrosa.
7. La mioglobina è una proteina a struttura quaternaria.
8. Il coenzima è un composto organico saldamente legato all'enzima.
9. I lipidi sono sostanze anfotere.
10. L'acido stearico nella nomenclatura IUPAC si chiama acido ottadecanoico.
11. L'idrogenazione è il processo di trasformazione degli oli in grassi.
12. I terpeni sono lipidi insaponificabili.
13. La saponificazione è una reazione di condensazione.
14. La vitamina C fa parte delle vitamine liposolubili.
15. La metamioglobina contiene ferro ossidato.
16. Il licopene appartiene al gruppo delle xantofille.
17. Le betalaine sono responsabili del tipico colore rosso delle barbabietole.
18. Il sapore dolce è maggiormente percepito dalle papille presenti sulla punta della lingua.
19. Il profumo di molti frutti è dato da esteri.
20. L'allappamento è un particolare fenomeno di adesione della lingua al palato provocato dal glutammato monosodico.

- |                                     |                                     |                           |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | è un aldosesio            |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | .....                     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | .....                     |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | polimero del fruttosio    |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | epimero in C4             |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | struttura globosa         |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | .....                     |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | non è legato all'enzima   |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | sono sostanze anfipatiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | .....                     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | .....                     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | .....                     |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | reazione di idrolisi      |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | idrosolubili              |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | .....                     |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | dei carotenoidi           |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | .....                     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | .....                     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | .....                     |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | provocato dai tannini     |