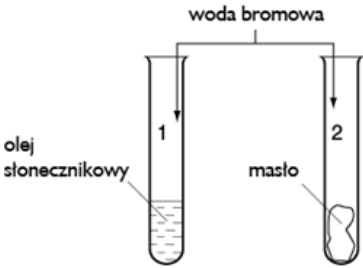


1 Wskaż nazwę substancji, która nie należy do tłuszczów. (../1 pkt)

- A. tristéarynian glicerolu B. parafina C. łój D. tran

2 Wybierz odpowiedź z poprawnie podanymi obserwacjami do doświadczenia przedstawionego na schemacie. (../1 pkt)



	Probówka 1.	Probówka 2.
A.	woda bromowa nie odbarwiła się	woda bromowa nie odbarwiła się
B.	woda bromowa nie odbarwiła się	woda bromowa odbarwiła się
C.	woda bromowa odbarwiła się	woda bromowa odbarwiła się
D.	woda bromowa odbarwiła się	woda bromowa nie odbarwiła się

3 Zaznacz, jaki proces obserwujemy w trakcie smażenia jajecznicy. (../1 pkt)

- A. Ścinanie się białka, zachodzi jego denaturacja.
B. Krystalizację białka, ponieważ odparowaniu ulega woda.
C. Większe rozdrobnienie białka, zachodzi jego peptyzacja.
D. Ścinanie się białka, zachodzi odwracalna koagulacja.

4 Zaznacz wzór sumaryczny związku chemicznego, pod wpływem którego białko ulega koagulacji odwracalnej. (../1 pkt)

- A. CuSO₄ B. C₂H₅OH C. Na₂SO₄ D. KOH

5 Zaznacz wzór sumaryczny związku chemicznego, pod wpływem którego białko ulega denaturacji. (../1 pkt)

- A. NaCl B. CuSO₄ C. Na₂SO₄ D. KCl

6 Wskaż nazwę grupy związków chemicznych, w których występuje wiązanie peptydowe. (../1 pkt)

- A. tłuszcze B. białka C. cukry D. aminokwasy

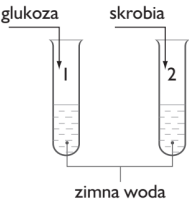
7 Oceń prawdziwość podanych zdań. Zaznacz P, jeśli zdanie jest prawdziwe, lub F – jeśli jest fałszywe. (../1 pkt)

1.	Sacharoza jest disacharydem, dobrze rozpuszczalnym w wodzie.	P	F
2.	Celuloza jest włóknistą substancją stałą, bez smaku.	P	F

8

Zapisz obserwacje na podstawie schematu doświadczenia chemicznego.

(.../1 pkt)



Obserwacje:

.....

9

Glukoza zawarta w owocach ulega fermentacji alkoholowej. Zaznacz nazwę jednego z produktów tej reakcji chemicznej.

(.../1 pkt)

A. etanol B. metanol C. sacharoza D. kwas octowy

10

Cukier gronowy zawarty w winogronach to

(.../1 pkt)

A. sacharoza – słodki, dobrze rozpuszczalny w wodzie disacharyd występujący w postaci kryształów.
B. glukoza – słodki, dobrze rozpuszczalny w wodzie monosacharyd występujący w postaci kryształów.
C. skrobia – trudno rozpuszczalny w wodzie, bezsmakowy polisacharyd o budowie ziarnistej.
D. fruktoza – słodki, dobrze rozpuszczalny w wodzie disacharyd występujący w postaci kryształów.

11

Jeśli zbyt długo ogrzewa się cukier, zamiast karmelu powstaje substancja o czarnej barwie. Wskaż główny składnik tej substancji.

(.../1 pkt)

A. tlen B. azot C. wodór D. węgiel

12

Na kromce chleba umieszczono kroplę roztworu jodu (jodyny). Zaznacz poprawne uzupełnienie zdania (A–B) oraz jego uzasadnienie (I–III).

(.../1 pkt)

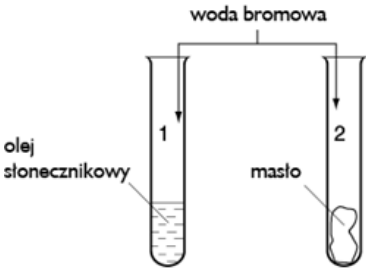
Chleb zabarwił się na

A.	granatowo,	ponieważ	I.	zawiera skrobię.
B.	żółto,		II.	ma odczyn kwasowy.
			III.	zawiera związki nienasycone.

1 Wskaż nazwę substancji, która nie należy do tłuszczów. (../1 pkt)

- A. trystearynian glicerolu B. tran C. łój D. parafina

2 Wybierz odpowiedź z poprawnie podanymi obserwacjami do doświadczenia przedstawionego na schemacie. (../1 pkt)



	Probówka 1.	Probówka 2.
A.	woda bromowa nie odbarwiła się	woda bromowa odbarwiła się
B.	woda bromowa odbarwiła się	woda bromowa nie odbarwiła się
C.	woda bromowa odbarwiła się	woda bromowa odbarwiła się
D.	woda bromowa nie odbarwiła się	woda bromowa nie odbarwiła się

3 Zaznacz, jaki proces zachodzi w trakcie gotowania jajka. (../1 pkt)

- A. Ścinanie się białka, zachodzi odwracalna koagulacja.
B. Krystalizację białka, ponieważ odparowaniu ulega woda.
C. Większe rozdrobnienie białka, zachodzi jego peptyzacja.
D. Ścinanie białka, zachodzi jego denaturacja.

4 Zaznacz wzór sumaryczny związku chemicznego, pod wpływem którego białko ulega koagulacji odwracalnej. (../1 pkt)

- A. K_2SO_4 B. C_2H_5OH C. HCl D. KOH

5 Zaznacz wzór sumaryczny związku chemicznego, pod wpływem którego białko ulega denaturacji. (../1 pkt)

- A. $NaCl$ B. K_2SO_4 C. C_2H_5OH D. KCl

6 Wskaż nazwę grupy związków chemicznych, w których występuje wiązanie peptydowe. (../1 pkt)

- A. tłuszcze B. cukry C. białka D. aminokwasy

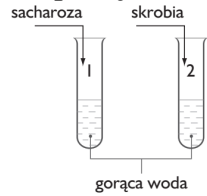
7 Oceń prawdziwość podanych zdań. Zaznacz P, jeśli zdanie jest prawdziwe, lub F – jeśli jest fałszywe. (../1 pkt)

1.	Celuloza jest polisacharydem, dobrze rozpuszczalnym w wodzie.	P	F
2.	Skrobia jest włóknistą substancją stałą, bez smaku.	P	F

8

Uzupełnij obserwacje na podstawie schematu doświadczenia chemicznego.

(.../1 pkt)



Obserwacje: Sacharoza w gorącej wodzie, tworząc klarowny roztwór, a skrobia w gorącej wodzie pęcznieje, tworząc

9

Glukoza zawarta w owocach ulega fermentacji alkoholowej. Zaznacz nazwę jednego z produktów tej reakcji chemicznej.

(.../1 pkt)

A. metanol B. etanol C. kwas octowy D. sacharoza

10

Cukier gronowy zawarty w winogronach to

(.../1 pkt)

A. fruktoza – słodki, dobrze rozpuszczalny w wodzie disacharyd występujący w postaci kryształów.
B. skrobia – trudno rozpuszczalny w wodzie, bezsmakowy polisacharyd o budowie ziarnistej.
C. glukoza – słodki, dobrze rozpuszczalny w wodzie monosacharyd występujący w postaci kryształów.
D. sacharoza – słodki, dobrze rozpuszczalny w wodzie disacharyd występujący w postaci kryształów.

11

Jeśli zbyt długo ogrzewa się cukier, zamiast karmelu powstaje substancja o czarnej barwie. Wskaż główny składnik tej substancji.

(.../1 pkt)

A. węgiel B. wodór C. azot D. tlen

12

Na plasterku ziemniaka umieszczono kroplę roztworu jodu (jodiny). Zaznacz poprawne uzupełnienie zdania (A–B) oraz jego uzasadnienie (I–III).

(.../1 pkt)

Ziemniak zabarwił się na

A.	granatowo,	ponieważ	I.	ma odczyn kwasowy.
B.	żółto,		II.	zawiera skrobię.
			III.	zawiera związki nienasycone.