

## TEST DE LÍPIDOS Y PROTEÍNAS

1. Los lípidos saponificables se esterifican cuando forman jabones.	V	F
2. El ácido oleico es un lípido insaturado.	V	F
3. Las esfingomielinas y los esfingogluolípidos son esfingolípidos.	V	F
4. Los aminoácidos están formados por un grupo carbonilo y otro amino.	V	F
5. Al producirse el enlace peptídico se forman puentes de hidrógeno.	V	F
6. Los cerebrósidos están formados por la unión de una ceramida y un monosacárido.	V	F
7. Los fosfoglicéridos forman bicapas y micelas.	V	F
8. Enlace peptídico es a disacárido como enlace O-glucosídico es a dipéptido.	V	F
9. Existen 25 aminoácidos proteicos.	V	F
10. Terpeno es a insaponificable como fosfolípidos es a saponificable.	V	F
11. Una molécula de grasa está formada por la unión de un triglicérido y tres moléculas de ácidos grasos.	V	F
12. La amilopectina se hidroliza más rápido que el glucógeno.	V	F
13. Las vitaminas A, D y E, son diterpenos.	V	F
14. Las grasas de origen vegetal tienen abundantes ácidos grasos saturados.	V	F
15. El enlace peptídico es un enlace doble que no permite el giro de los grupos enlazados.	V	F
16. El limoneno, el escualeno y el geraniol son monoterpenos.	V	F
17. Los lípidos saponificables carecen de ácidos grasos en su estructura.	V	F
18. Todos los carbonos de un aminoácido son asimétricos.	V	F
19. El pH en el que un aminoácido forma un ion híbrido, se denomina punto isoeléctrico.	V	F
20. Los lípidos son un grupo de sustancias muy heterogéneas.	V	F
21. Las esfingomielinas son insaponificables y forman parte de los fosfolípidos.	V	F
22. El fósforo se encuentra en los lípidos pero no en las proteínas.	V	F
23. Todos los lípidos tienen función de reserva.	V	F
24. El isopreno es el monómero de los terpenos.	V	F
25. Los esfingolípidos son especialmente abundantes en el tejido linfático.	V	F
26. Los ácidos tienen un grupo amino que se ioniza positivamente.	V	F
27. A medida que aumenta el pH el aminoácido pierde protones (H).	V	F
28. La metionina, la glutamina y la cisteína contienen azufre.	V	F
29. Todos los aminoácidos obtenidos de la hidrólisis de una proteína tienen isómeros ópticos.	V	F
30. Los triterpenos están formados por seis moléculas de isopreno.	V	F
31. Las prostaglandinas son vasodilatadores y coagulan la sangre.	V	F
32. Las esfingomielinas se clasifican en cerebrósidos y gangliósidos.	V	F
33. Un aminoácido es un monómero de una proteína.	V	F
34. Los aminoácidos que tienen C $\alpha$ asimétrico, presentan isómeros ópticos.	V	F
35. El enlace peptídico es una unión de tipo iónico.	V	F